Consúmase después de abierta

cocina 03

- **Lomo al trapo.** bohemia *gourmet*
- **Chile.** con la copa en alto
- **Manos cocineras.** tras las marcas del fuego

Pasta

platillo de todos y para todos

ISSN 2345-1033
Colombia
$ 7.900

100% NATURAL Hunt's TOMATOES

Pasta del jardín Hunt's

(Para 6 personas)

Ingredientes

12 onzas (340 gramos) de pasta en forma de conchitas o caracolitos
1 lata de 14.5 onzas de tomates Hunt's (escurridos)
1 taza de aceitunas negras rebanadas y escurridas
¼ de taza de cebolla en rama finamente picada
¼ de taza de pimentón verde finamente picado
¼ de taza de pimentón rojo o amarillo finamente picado
¼ de taza de zanahorias picadas
½ taza de sazonador italiano
Queso parmesano al gusto

Preparación (en tan solo 15 minutos)

1. Cocina la pasta como siempre lo haces, escúrrela y ponla en un tazón grande
2. Agrega los tomates Hunt's, las aceitunas, la cebolla, las zanahorias y los pimentones y mezcla todo uniformemente
3. Rocía con el queso parmesano
4. Puedes servirla fría o caliente según tu preferencia

ConAgra Foods
Comida que le encanta

*Flashsteam™ es un proceso único de Hunt's que pela a vapor cada tomate sin agregarle químicos ni conservantes

HUNT'S ES LA ÚNICA MARCA
QUE UTILIZA EL PROCESO
FLASHSTEAM™*
100% NATURAL
Hunt's
DICED
Tomates en trozos
100% NATURAL
Hunt's
WHOLE
Tomates enteros pelados

cocina

DIRECTOR
Mauricio Sojo Vásquez

CONSEJO EDITORIAL
Harry Sasson
José R. Arango
Margarita Bernal

EDITOR GENERAL
Camilo Henao Medina

COORDINADORA EDITORIAL
María Carolina Riaño Afanador

REDACCIÓN
Vanessa Rosales Altamar
Alejandro Villate Uribe
Manuel Hernán Orozco Carrillo

CORRECCIÓN
Carlos Eduardo Correa Montoya

DISEÑO
María Fernanda Quintero Casas
Martha Ayde Arias Ortiz
Emerson Barona Palacios
Ana María Lozano

EDITOR DE FOTOGRAFÍA
Mario Inti García Mutis

FOTOGRAFÍA
Esteban Eljaiek
Clara Moreno
AFP
123RF

PRODUCCIÓN
Eduardo Luís Gómez Taboada

ILUSTRACIÓN
Diego Patiño
Pedro Covo

GERENTE GENERAL
Elena Mesa Zuleta

GERENTE COMERCIAL
Isabel Cristina Calle Villa

DIRECTORA COMERCIAL
Alexandra Villamizar Bernal
avillamizar@semana.com.
Tel.: 646 8400 Ext 1302-1303

GERENTE DE CIRCULACIÓN
Iván Jaramillo Price

GERENTE DE
NUEVOS MEDIOS
Sergio Quijano Llano

GERENTE DE MERCADEO
Truddy Harker

GERENTE FINANCIERO
Y ADMINISTRATIVO
Felipe Albán Daza

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN
Orlando González Galindo

DIRECTOR DE
DISTRIBUCIÓN
María Cristina Calderón

PREPRENSA DIGITAL
Publicaciones Semana S.A.

IMPRESIÓN
Panamericana Formas e Impresos S.A.
Impreso en Colombia
Printed in Colombia

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD (LEY 30 / 1986)
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD (LEY 124 / 1994)

CALL CENTER
DIRECTOR: Diego Fernando Almonacid Castillo
SERVICIO AL CLIENTE
Calle 93B No. 13-47 Bogotá LÍNEA NACIONAL GRATUITA: Tel 018000 511100
Bogotá: 6383535 - Fax: 6683400 Ext. 1185, Medellín: 3117755 - Fax: 2684103, Cali: 6605122 EMAIL: [illegible]
DIRECTORA SERVICIO AL CLIENTE: Mireya Almeciga C.
SUSCRIPCIONES
LINEA NACIONAL GRATUITA: Tel: 018000 514141 Bogotá: 6383621, Medellín: 3117755, Cali: 6605122
COORDINADOR: Emerson Vega
RENOVACIONES
LINEA NACIONAL GRATUITA: Tel: 018000 512222 Bogotá: 6383600, Medellín: 3117755, Cali: 6605122
COORDINADORA: Tatiana Urueña

DIRECTORA DE DISTRIBUCIÓN: María Cristina Calderon A. JEFE DISTRIBUCIÓN: Edgar González
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN: Orlando González Galindo
JEFE DE PRODUCCIÓN: Carlos Bueda ASISTENTE: Ricardo Vargas
PREPRENSA DIGITAL: Publicaciones Semana
JEFE DE SERVICIO AL CLIENTE MEDELLÍN: Solmibian Palacio Tels.: (94) 3117755 - Fax: 2684103

REPRESENTANTES DE DISTRIBUCION Y VENTAS: ARMENIA: SERVIMERCADEO Telefax: 7467500-7467588 B/QUILLA: Proser Ltda. Tels.: 3513665 - 3536240 - 3536235. CALI: MARKETING Tels: (5) 3806777 - 3893466 - 3869744 BOGOTÁ: CYDCOR LTDA. Tels.: 5300668 - 4839400 - 4139916 SUSCRIPCIONES Y REVISTAS LTDA. Tels.: 5335690 - 6912352 - 6912347 BRM: WOUDERMAN S.A. Tels.: 7432600 Ext.: 1401 - 6108837 B/MANGA: S&M Servicios y Mercadeo & Cia. Ltda. Tels.: (7) 6428868 Línea de Servicio al cliente: 01 8000 511100 CALI: Tels.: 6605170 - 6605122 CARTAGENA: PROSER Tels: 95 6641868 - 95 6602584 CUCUTA: REPRESENTACIONES A.T. Tel.: 5725666 - 3138681102 DUITAMA: Línea de servicio al cliente: 01 8000 511 100 FLORENCIA: Línea de servicio al cliente: 01 8000 511100 IBAGUE: S&M Servicios y Mercadeo y Cia. Tels.: (8) 2648923 - 3106139234 GIRARDOT: SERVIMERCADEO Telefax: 8871217 MEDELLIN: ALUS - TEL 5107589 - B/OKKTERÍA Y SINCELEJO: Mensajería Confidencial y Tramites Ltda. Tels.: 8114184115 15 AVANZADA Tel: 4 - 7907567 PALMIRA: Tel.: 6605170 Línea nacional gratuita Tel.: 018000511100 PASTO: Mc Mensajería Confidencial S. A. Pasto Tel. 7230859 Fax: 7227396 - 7225667 PEREIRA: SERVIMERCADEO Telefax: 3266665 POPAYAN: Línea nacional gratuita Tel.: 018000511100 RIOHACHA: Mensajería Confidencial y Tramites Ltda. Tel: 7275618 SAN ANDRES: Distomes Comercializadora Tels.: 5721231. SANTA MARTA: PROSER Tels: 4317935 - 4317950 SINCELEJO: Mensajería Confidencial Suero Tel: 952-812301 SOGAMOSO: Línea de servicio al cliente: 01 8000 511100 TULUA: SERVIMERCADEO Telefax: 2236202 TUNJA: Línea de servicio al cliente: 01 8000 511100 VALLEDUPAR: Mensajería Confidencial Tel: 5895299 VILLAVICENCIO: Distomattes pa 1986: 6682349 YOPAL: Línea de servicio al cliente: 01 8000 511 100 DISTRIBUCION INTERNACIONAL: EE.UU., MIAMI: DL Distribuidora Internacional (305) 5955505 e-mail: revista digital@hotmail.com, EMAIL: usseding@aol.com 9545383249 Fax: 9545383751 NEW YORK: Latin American (718) 478-6982 Fax: (718) 458-4774 SUSCRIPCIONES INTERNACIONALES: MIAMI-DL, Distribuidora Internacional Tel: (305) 5955505

EDITOR Publicaciones Semana S.A. DISTRIBUCIÓN Distribuidoras Unidas PRINTED IN COLOMBIA BY: Printer Colombiana
LICENCIA MIN. GOBIERNO NO 0008872 TARIFA POSTAL REDUCIDA NO. 2007-203 SERVICIOS POSTALES NACIONALES S.A.

© Publicaciones Semana S. A. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin autorización escrita de Publicaciones Semana S. A.
ISSN 0121-6872

FOTO/PORTADA: Esteban Eljaiek

mise en place

Tablas de conversiones
Los símbolos del sabor 06

Libros y web
Entre la pantalla y el papel 08

La gaveta
Panem et circenses 10

Ingrediente del mes
El más apladido de todos los platos 12
Crónica: la ruta gastronómica de Marco Polo 14
Una bella, bella noche 16
Divina pasta 18
Con las manos en la masa 22
¡Qué le pongan salsa! 24
La pasta *nostra* 26

Vinos y Licores
Entre cepas y sémola 50
¡Salud por Chile! 52
Champagne, el rey de los vinos 54
El discreto encanto de las burbujas 56
Merlot, pequeño pájaro negro 58
El perfecto equilibrio 60
Diseño: por la libertad de la vid 62
Planes: de lomos y trovas 64

Cocinas
De paseo por la nevera 66
Manos de guerreros 68

Restaurantes
Mario Batali, *molto italiano* 70
Personaje: el equipo detrás del plato 72
Premios La Barra, aval de la excelencia 74
Bocattto di cardinale 76
Reviews: Don Juan y La Cafetiere de Anita 78
La Cigale, cuestión de consistencia 80

Dulce final 82

ESCUELA DE GASTRONOMÍA
INSTITUTO SUPERIOR MARIANO MORENO
Argentina - Colombia - México

Cocina Italiana
Cocina Sushi
Cocina Mediterránea

Estos son algunos de los **Cursos Cortos para Aficionados** que puedes hacer en la escuela de Gastronomía Mariano Moreno para que descubras el mundo cocinando.

- **Cocina Mediterránea. Inicio, 29 de abril**
- **Cocina Italiana. Inicio, 30 de abril**
- **Sushi. Inicio, 30 de abril**

Bogotá tels (1) 619 7040 - 345 9600
Medellín (4) 448 7444
www.ismm.com.co

WORLDWIDE ALLIANCE
INSTITUT PAUL BOCUSE

Tablas de conversiones

Antes de preparar su receta favorita, lea al pie de la letra este Manual de Instrucciones Enogastronómicas para que nada falte o falle a la minuta. ¡Ahora, manos a la obra!

Temperatura

Grados centígrados (°C)	Grados Fahrenheit (°F)
260	500
230	445
180	355
100	212
65	150
0	32

*Los valores son aproximados

La fórmula de conversión

- Si quiere convertir de °C a °F: multiplique la cantidad por 9, divídala entre 5 y súmele 32.
- Si quiere convertir de °F a °C: Réstele 32 a la cantidad, multiplíquela por 5 y divídala entre 9.

Volumen

Producto	Tazas
1 libra de harina de trigo o maíz	2 y 1/4 tazas
1 libra de mantequilla	2 tazas
1 libra de azúcar	2 y 1/3 tazas
1 libra de arroz	2 y 1/2 tazas
1 *shot*	1 copa de aguardiente

Otras conversiones

Cucharadas	Mililitros	Tazas	Gramos
1 cucharadita	5 ml	1/48 de taza	5 g
1 cucharada	15 ml	1/16 de taza	15 g
2 cucharadas	30 ml	1/8 de taza	30 g
4 cucharadas	60 ml	1/4 de taza	60 g
8 cucharadas	120 ml	1/2 de taza	120 g
16 cucharadas	240 ml	1 taza	240 g
33 cucharadas y 1 cucharadita	500 ml	1/2 litro o 1 libra	500 g

Libras en Colombia equivale a 500 gramos.

Esta será su carta de navegación. Memorice y familiarícese con cada ícono. Le serán útiles a la hora de escoger la receta ideal.

- Desayuno
- Almuerzo
- Cena
- Picar
- Entrada
- Plato fuerte
- Postre
- Tiempo
- Picante
- Dietética
- Vegetariana
- Fácil de hacer
- Medio
- Complicado
- Para enamorar
- Acompañamiento

Cada plato busca su vino entre tintos astringentes, blancos ácidos, rosados refrescantes y espumantes alegres.

Vino blanco	Cinco Uvas: Excelente
Vino tinto	Cuatro Uvas: Muy Bueno
Vino rosado	Tres Uvas: Bueno
Espumantes	Dos Uvas: Regular
	Una Uva: Malo

Fíjate en la marca

NUEVOS MOLDES EN ALUMINIO

PHOENIX
PACKAGING GROUP
www.grupophoenix.com
Servicio al cliente
Bogotá: 422 03 63
Línea nacional: 018000124220

DESECHABLES
DOMINGO
HIGIÉNICOS, PRÁCTICOS Y RESISTENTES

Una selección de los grandes placeres: crítica, comida y vinos. Una alternativa a su restaurante habitual a un clic, y un tutor para sus recetas lo encaminarán por el maravilloso mundo de las letras y la Web.

www.davidlebovitz.com

Una amplia selección de libros y novelas que circundan el mundo gastronómico inunda las letras de este pastelero norteamericano que nunca abandonó su oficio. Ofrece una selección *boutique* de otros 'titanes' de la comida: los helados, los postres y los grandes cocineros.

www.sietebocados.com

Organice su cena ideal visitando este directorio informático, 100% colombiano, de los mejores restaurantes en Bogotá. Encontrará una amplia selección de establecimientos organizados por zona, precio o especialidad y una interesante muestra de artículos relacionados y sugerencias que simplificarán su búsqueda.

www.planetavino.com

Detrás de esta página chilena se encuentra el prestigioso crítico de vinos Patricio Tapia. En esta ventana especializada se puede aprender a degustar una buena copa de vino junto a una deliciosa comida, mientras que sus crónicas de viaje entremezcladas con la crítica se convierten en un verdadero deleite para el lector.

www.gastronomiaycia.com

Adéntrese en este espacio único en el que encontrará documentales, libros, reseñas, noticias y entrevistas encaminadas a educar a sus visitantes en este maravilloso mundo de la gastronomía, enfocada en la cocina española tradicional y vanguardista. También encontrará los pasos claves para crear los mejores platos y practicar lo aprendido como buen estudiante.

Expertos queseros de Alpina

Editorial: MNR Comunicaciones
Páginas: 168

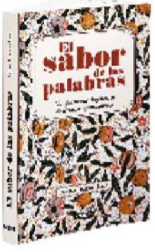
Con fotografías provocativas y recetas que antojan, este libro invita a los lectores a hacer un recorrido por el fascinante mundo de los quesos, su historia y tradición. En el capítulo *Secretos ancestrales*, se encuentran quesos maduros como el azul, *emmental*, *gruyere*, *brie* y holandés, de intenso sabor que los convierte en clásicos apetecidos. En *Sabores naturales* se pueden conocer de cerca quesos frescos como el campesino, *mozarella*, doble crema y requesón; saludables, nutritivos e ideales para múltiples usos culinarios. Fue premiado recientemente en el Gourmand World Cookbook Award como el mejor libro de quesos del mundo.

Tradición y fascinantes historias de ingredientes, palabras y recetas al mejor estilo de *El Padrino*, componen nuestras letras recomendadas para su biblioteca personal.

Por Margarita Bernal

El sabor de las palabras, una fascinante degustación de términos gastronómicos

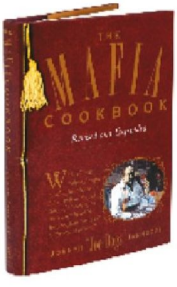
Anina Jimeno Jaén
Editorial: Aguilar
Páginas: 298



Anina Jimeno quien goza de una profunda fascinación por la comida, nos invita a recorrer las entrañas de las palabras y la gastronomía, tanto sus orígenes como sus significados. No es un libro de cocina ni una enciclopedia del arte culinario, simplemente reúne palabras que tienen una historia que contar, como el viaje de las especias y las batallas que se libraron por ellas, la desconfianza que producía el tomate y el origen de la palabra aceituna.

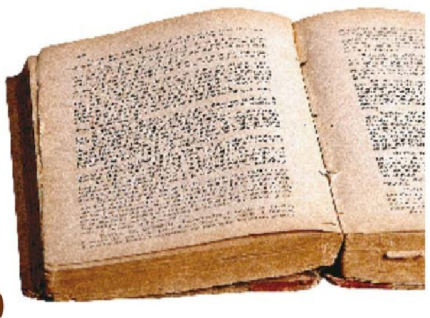
The mafia cookbook (Libro de cocina de la mafia)

Joseph 'Joe Dogs' Iannuzzi
Editorial: Simon & Schuster
Páginas: 252



Joe Dogs, como se le conocía en el oscuro mundo de la mafia a este cocinero, nos invita a degustar tradicionales recetas italianas y relatos fascinantes en este libro que mezcla comida y crimen organizado, mientras narra auténticas preparaciones que le servía a la *cosa nostra* antes de entrar en el programa de protección de testigos. La clásica pasta marinara, el *ossobuco* y la sopa *minestroni* son algunos de los platos que tanto fascinaban a sus miembros. Dedicado a Tommy Agro, un gánster italoamericano que, como dice Dogs, "descansa en pedazos".

Foto: Clara Moreno



Panem et circenses

El popular refrán 'pan y circo' se emplea para referirse a un gobierno que procura distraer la atención de sus electores. Sin embargo, muchos de los que utilizan esta expresión ignoran su origen.

Esta frase se remonta al siglo I durante la época romana, al ser inmortalizada por el poeta Juvenal en su *Sátira X*, refiriéndose de manera despectiva a la costumbre de los Césares de regalar trigo o pan a los pobladores más pobres del imperio mientras los divertían con juegos de circo que incluían lucha de gladiadores, carreras de carros y batallas de barcos: para esto se solía inundar el Coliseo y recrear los espectáculos más extravagantes, sangrientos y macabros.

El iniciador de tan peculiar tradición fue el propio Julio César, quien antes de aumentar los impuestos, llamar a los ejércitos u ocultar algunas situaciones bochornosas del alto gobierno romano, solía regalar o vender a muy bajo costo las espigas de trigo a más de 200.000 beneficiarios de los barrios más vulnerables de la mítica ciudad.

Esta tradición se mantuvo vigente durante varios mandatos con el fin de alegrar a los ciudadanos romanos durante las épocas de escasez de alimentos. Finalmente, Aureliano optó por otorgar dos panes a cada persona mientras él ostentara la toga púrpura.

Actualmente, muchos han optado por adecuar esta frase a situaciones más comunes. El clásico refrán 'pan y circo' ha sido reinterpretado como 'pan y toros' en la península ibérica, o 'pan y fútbol' en Latinoamérica y algunos países europeos.

Letras servidas

Cuándo y qué servir en un velorio

Tomado de la obra *Doña Flor y sus dos maridos* de Jorge Amado. Capítulo I: de la muerte de Vadinho, primer marido de doña Flor, y del velatorio y entierro de sus restos (en el guitarrillo, el sublime Carlinhos Mascareñas).

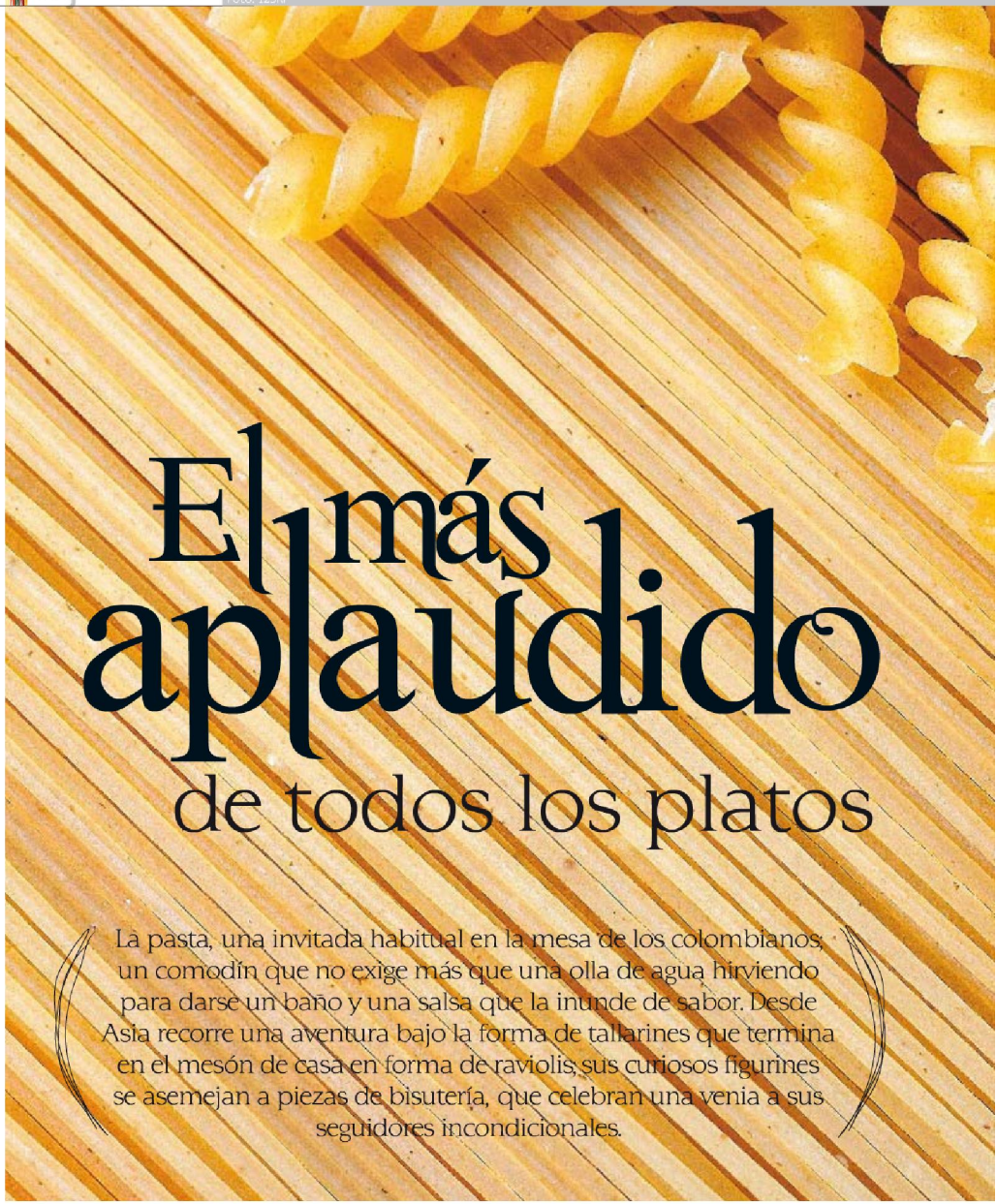
"Para que una vigilia tenga animación y realmente honre al difunto que la preside, haciéndole más llevadera esa primera y confusa noche de su muerte, hay que atender solícitamente a los circunstantes, cuidando de su moral y de su apetito. ¿Cuándo y qué ofrecer? Durante toda la noche, del comienzo al fin, es indispensable el café; naturalmente, solo.

El café completo -con leche, pan, manteca, queso, algunos bizcochitos, algunos bollitos de mandioca y rebanadas de tortas de maíz con huevos estrellados-, sólo se servirá por la mañana y para los que allí amaneciesen. Es conveniente mantener el agua siempre a punto para el café, de modo que nunca falte, ya que continuamente está llegando gente.

Debe servirse con tortitas de harina y bizcochos. De vez en cuando hay que pasar una bandeja con saladitos, tales como bocadillos de queso, jamón y mortadela, pues para consumición mayor ya basta y sobra con la del difunto. Sin embargo, si el velorio fuese de categoría, uno de esos velorios en que se tira el dinero, en ese caso, se impone dar una jícara de chocolate a medianoche, bien espeso y caliente, o un caldo de gallina con arroz. Y, para completar, bollitos de bacalao, frituras, croquetas de toda clase, dulces variados y frutas secas".

Jícara: pequeña vasija empleada para beber.

Foto: 123RF



El más aplaudido de todos los platos

La pasta, una invitada habitual en la mesa de los colombianos; un comodín que no exige más que una olla de agua hirviendo para darse un baño y una salsa que la inunde de sabor. Desde Asia recorre una aventura bajo la forma de tallarines que termina en el mesón de casa en forma de raviolis; sus curiosos figurines se asemejan a piezas de bisutería, que celebran una venia a sus seguidores incondicionales.

Ilustración: Diego Patiño

La ruta gastronómica de Marco Polo

El legendario veneciano no solamente se lleva el crédito de transportar la receta de la pasta en su baúl desde China hasta Venecia; fue el consentido del emperador, y llegó a ser gobernador y reo. Una crónica de sus viajes entre sedas, especias y un buen plato de espagueti.

Por Juan Carlos Franco

En plena plaza de San Marcos se vislumbra la laguna donde se fundó Venecia, mientras el sol se oculta tras los palacios dorados. Turistas fotografían los leones, mosaicos y vitrales de la catedral, mientras yo disfruto de unos espaguetis con salsa de anchoas, sentado en la terraza del restaurante Gran Caffé Quadri. Me remonto a la Venecia del siglo XIII, cuando Marco Polo recorría estas mismas calles y descargaba de sus naves enseres desconocidos para el mundo, provenientes del lejano Oriente.

Este aventurero que nació en 1254 fue hijo de un famoso mercader, razón por la cual vivió desde su infancia los relatos sobre Asia central y Mongolia. Pronto, el joven Marco Polo abandonó Venecia cuando el papa Gregorio XI lo envió a China a visitar al Gran Khan Kublai Khan, emperador de Catay. Fue tal la impresión que produjo al monarca mongol, que éste decidió nombrarle miembro de su cuerpo diplomático y posteriormente, gobernador de China, lo que le permitió, como a ningún otro europeo de su época, viajar y conocer a profundidad Asia, India y Afganistán. En 1298 regresó a Europa cargado de sedas, especias e historias, según cuentan los relatos callejeros; y uno de los mayores secretos que trajo en su baúl fue la receta para fabricar y cocinar la pasta.

Diversos países se han atribuido la invención de los espaguetis. Italianos, chinos e indios se autonombran sus creadores, mientras que investigadores atribuyen su origen a los etruscos, quienes trituraban cereales y los mezclaban con agua; incluso se han hallado rodillos para cortar pasta que datan del siglo III a.C. Entre tanto, el emperador romano Cicerón era un apasionado del *lagum* o tiras de pasta largas, y Platina, el bibliotecario del Vaticano, escribió en

el siglo XV d.C. que los macarrones con queso fueron heredados de genoveses y napolitanos.

En Europa no se encuentran registros sobre los 'hilos comestibles' ni mucho menos recetas de la época de Marco Polo; por eso surge la pregunta si realmente fue éste quien introdujo la pasta al Oriente o si la trajo a Europa en uno de sus viajes. En *El libro de las Maravillas del Mundo* se hace referencia a la fabricación de pasta en China, más exactamente en el reino de Fansur: "Producen un polvillo harinoso que sacan de árboles magníficos y esbeltos; con él hacen pastas muy ricas; nosotros las catamos y las comimos varias veces". Los maravillosos recorridos realizados por Marco Polo por antiguas civilizaciones quedaron plasmados en un famoso libro: *El milione* o *Los viajes de Marco Polo*, relatos que él mismo le dictó a su compañero de celda Rustichello de Pisa, encontrándose preso en Génova. Este manuscrito fue una inspiración para proponer una ruta gastronómica propia, basada en los sabores, aromas, olores y alimentos que él conoció.

Reviviendo la ruta

Comenzamos en la Venecia del siglo XIII, en donde se inició el recorrido de la ruta de la seda y las especias. Marco Polo viajó al puerto de Acre, y siguió a la ciudad de Bagdad, llamada antiguamente 'la puerta de la ruta de la seda'. Paseando por sus mercados conoció montañas de pimienta, jengibre, menta, cardamomo, perejil, comino, azafrán, clavo y anís.

Luego partió al Estrecho de Ormuz, pasando por los pueblos kurdos e Irán, en donde recorrió ciudades como Bandar Abbas, el antiguo reino persa de Kerman, el actual Afganistán y Talikan, famosa por sus sandías, que Marco Polo describió: "Aquí se encuentran las mejores sandías del mundo; para conservarlas, las pelan, las cortan en rodajas y las ponen al sol a secar, son más dulces que la miel".

> Italianos, chinos e indios se autonombran creadores de la pasta, mientras que investigadores atribuyen su origen a los etruscos.

Fue así como llegó a Faizabad. En su mercado logró percibir el olor del pan local, una mezcla de harina de trigo, la mejor sal que se produce en la región y agua, dando como resultado tortas planas que se pegaban a las paredes calientes de los hornos de leña.

Juan Carlos Franco: investigador gastronómico y director de la carrera de gastronomía de LaSalle College Bogotá. Miembro de la Academia Colombiana de Gastronomía.

La ruta continuó por el corredor de Vaján, el techo del mundo rodeado de montañas de 5.000 metros de altura, adentrándose a la ciudad oasis de Kashgar en China. Hasta hoy los fideos fabricados en esta localidad se siguen considerando los mejores del país. Las *tiao zi* o 'cintas tirantes' son elaboradas a mano y prevalecen gracias a su excelente calidad. Entre tanto, el plato típico de la ciudad es una sopa con espaguetis, verduras hervidas, especias y cordero salteado que se sirve en el mercado.

En las plazas de Kashgar conoció de cerca los tallarines, en donde aún hoy fornidos hombres golpean la masa de pasta contra una mesa hasta dejarla traslúcida y flexible; luego forman una trenza, y de nuevo la estrellan contra la superficie.

Acre: ciudad costera a orillas del mar Mediterráneo situado en el distrito norte de Israel. **Estrecho de Ormuz:** brazo de mar angosto en el golfo Pérsico. **Vaján:** ubicado en el actual Irán.

Infografía: Alejandra Iriarte

Divina pasta

Su santa trinidad —trigo, agua y huevo— adquiere mil y una formas durante sus apariciones en la mesa. Fieles de todos los rincones del planeta le rinden elogios gastronómicos, perfumándola con salsas y especies, acompañándola con carnes o rellenándola con pescados y mariscos. Una ojeada a nuestro plato favorito.

Como en la diversidad está el placer, la pasta se reinventa en cada plato alrededor del mundo. Es un lienzo que se pinta con salsas boloñesa o carbonara; obra arquitectónica que se confecciona con capas de lasaña; y palabra capturada en la sopa de letras que reconforta.

Variopintas son sus formas y preparaciones: para vegetarianos, para quienes les gusta jugar con la comida, para aquellos que disfrutan trinchando uno por uno cada ravioli, para los niños que sorben ruidosamente los *spaguettis* o para quienes dominan el arte de comerlos con tenedor y sin ayudarse con la cuchara.

Cocina Semana, en una revelación más mística que teórica —entusiasmados de proclamar y expandir su reino en donde todos los tamaños y tipos son bienvenidos— presenta los tipos y estilos de esta divinidad culinaria.

Tipos de pastas

Pasta seca: de producción industrial, es elaborada con sémola de trigo duro y agua; pasada por moldes para hacer espaguetis o pastas con formas. De superficie rizada o estriada ofrecen mejor agarre a las salsas.

Pasta fresca: para su elaboración se utiliza harina de trigo blando, sémola de trigo duro y agua. Es más artesanal que la seca, por lo que suele hacerse a mano y es representativa de la gastronomía del sur de Italia.

Pasta seca al huevo: hecha a partir de sémola de trigo duro y huevos, se utiliza en pastas para rellenar y en las de lazo o cinta, como el *fettuccini*.

Pasta fresca al huevo: se elabora a partir de harina de trigo blando y huevos, y puede transformarse en lazos, láminas, diferentes formas o pasta para rellenar. Es propia de la cocina de Emilia-Romagna.

Pasta larga

Las hay de todos los grosores, entubadas o en lazos. Las muy delgadas se llevan bien con salsas livianas y sencillas; las gruesas con *ragús* sustanciosos de cocciones lentas.

Spaghetti

Fettuccini

Linguine
En italiano significa 'pequeña lengua'

Pappardella
En plural *pappardelle*.

Tagliatelle
Forma italiana de los tallarines.

Capelli d' angelo
Cabellos de ángel.

Tagliolini

En *De re coquinaria*, tratado culinario del siglo primero atribuido al romano Marco Gavio Apicio, se menciona, 12 siglos antes que el legendario Marco Polo, cierto tipo de pasta que preparaban los romanos y etruscos.

Spaghetti es el diminutivo de la palabra italiana *spago* que significa cordón. Esta forma de pasta se logró gracias a prensas y máquinas de extrusión creadas a mediados del siglo XIX.

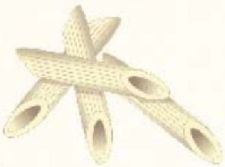
En calidad de embajador americano en Francia, Thomas Jefferson agudizó su gusto gastronómico a tal punto que, a su regreso a Estados Unidos en 1789, cultivó la vid e inventó una máquina casera para elaborar *maccheroni* (macarrones). Por su parte, el mismísimo Giuseppe Garibaldi y Napoleón —el primero a sus Mil Camisas Rojas y el segundo a su regimiento napolitano— solían alentar a sus huestes con promesas de pastas una vez ganada la batalla.

Pasta corta

Aquellas entubadas o con ribetes reciben generosamente salsas cremosas y perfumadas. Las pequeñas son ideales para caldillos espesos.

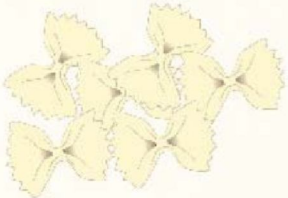
Penne

Del italiano 'pluma' puede ser liso, *penne lisce*, o con estrías, *penne rigate*.



Farfalle

Mariposa para los italianos.



Conchiglie

Conchitas.

Chifferi

Codos.

Rigatoni

Estriada por definición, no termina en corte diagonal como el *penne*.

Fusilli

Con forma de tornillo, un poco gruesa y larga a la vez.

Orzo

Pequeñas y con forma de arroz.

Eliche

Pasta en espiral ligeramente delgada.

Letras

Ideales para cualquier preparación infantil.

La invención del *tortellini* se debe a un tabernero de la región italiana de Modena. En una ocasión, Lucrecia Borgia, hija del poderoso renacentista valenciano Rodrigo Borgia, se hospedó en su negocio. Éste, enceguecido por su belleza, decidió espiarla por una cerradura. Era tan tenue la luz de las velas que iluminaban la habitación, que tuvo que conformarse con divisar el ombligo de su amada. Con esta imagen en mente decidió crear este simpático tipo de pasta.

Pasta rellena

Su variedad de contenido interior es interminable: carne, espinaca, quesos, jamón, salmón, calabaza; así como sus curiosas formas que se confunden con piezas de bisutería.

Agnolini

Ravioli

Tortellini

Durante el ocaso del siglo XVIII en Francia se utilizaban aparatos pioneros en la extrusión para transformar la masa en delgados hilos. Por su similitud con los gusanos (*ver-mi* en francés), esta pasta fue bautizada como ***vermicelli***.

Otras pastas

Pueden ser negras, rojas o verdes, incluso existen algunas hechas especialmente para ayudar a la digestión, brindar nuevos sabores y con ingredientes distintos al trigo.

***Tagliatelle* de tomate:** añada a los huevos un poco de puré de tomate antes de mezclarlos con los demás ingredientes; también puede colorearlas con espinacas, tinta de calamar o harina de maíz.

***Spaghetti* integral:** en su mayoría son hechos con harina y sémola de granos enteros de trigo duro. Para quienes necesiten una dieta libre de gluten, existen algunos hechos sin trigo.

Fideos de arroz: hechos con harina de arroz. Normalmente se sirven solos, como guarnición o preparados al *wok*.

***Somen*:** pasta japonesa de trigo.

En láminas

Conocidas como lasaña, se preparan en su mayoría 'al horno' Pueden envolverse para hacer canelones, aunque en la actualidad esta presentación ya se encuentra disponible en el mercado. Prepárelas con espinacas, *zucchini* o berenjenas (como la famosa *melanzane alla parmigiana*); carne o pollo.

Fotos: Esteban Eljaiek | Agradecimientos: Fábrica Il Pomodoro (Bogotá)

Con las manos en la masa

Ingredientes

Para la masa
1 lb de harina de trigo fortificada*
4 huevos
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal

Para el relleno de espinaca y *ricotta*
300 g de espinaca finamente picada
300 g de queso *ricotta*
Sal y pimienta al gusto

*Si desea una masa más consistente, reemplace por 450 g de harina fortificada y 50 g de sémola de trigo.

Paso 1: haga un volcán con la harina y quiebre los huevos sobre ella.

Paso 2: mezcle todos los ingredientes y amáselos con fuerza, hasta obtener una masa elástica. Finalmente, haga un rollo.

Paso 3: deje reposar la masa durante una hora cubriéndola con una tela mojada o papel film para que mantenga su humedad. Ubíquela en un lugar fresco.

**Para preparar pasta larga corte la lámina en tiras de 1/2 cm de ancho. Cocine en una olla con agua y sal hasta que estén al dente.

Paso 4: estire la masa con el rodillo hasta obtener una lámina delgada**.

Paso 5: empareje las puntas de la masa cortando los bordes hasta formar un rectángulo. Divídala en dos partes sin cortarla y con una cuchara, ponga el relleno sobre una de las mitades, dejando un espacio de 2 cm entre cada uno.

Paso 6: humedezca un pincel con yema de huevo y páselo alrededor de los espacios de la masa.

Hacer pasta en casa y de forma artesanal es muy fácil. Aliste su mesón de madera o mármol, y asegúrese de tener los mejores y más frescos ingredientes. Acompáñela siempre con una buena salsa, su queso preferido y una *baguette* crocante mientras comparte este sencillo paso a paso.

Paso 7: ponga la mitad restante de la masa sobre la otra con el fin de sellar los raviolis; presione con los dedos entre las divisiones para fijar ambas capas.

Paso 8: corte los cuadros con ayuda de un cuchillo o cortador de masa.

Paso 10: deje reposar durante media hora y cocínelos en una olla con agua y sal, agregándolos uno a uno para que no se peguen. Puede refrigerarlos durante tres días o congelarlos durante tres meses aproximadamente.

Paso 9: presione los bordes con un tenedor para decorar y evitar que se salga el relleno.

MOLINE E PASTIFICIO
Pasta
CONZAZONI

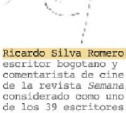
Alta cocina italiana en casa.

100% trigo Durum

http://risoni.conzazoni.com/

Fotos: AFP

Una bella, bella noche



Ricardo Silva Romero: escritor bogotano y comentarista de cine de la revista *Semana*, considerado como uno de los 39 escritores menores de 39 años más importantes de Latinoamérica.

Por Ricardo Silva Romero

La gente suele preguntarme por la relación entre la pasta y el cine. Y como ya estoy acostumbrado al interrogante, como en cualquier situación social (una fiesta, una comida, una marcha contra alguna cosa) tarde o temprano alguien se atreve a indagarme: "¿Usted qué piensa de la manera en que las películas se han valido de la pasta para resolver los conflictos de sus personajes?".

Tengo redactado en mi mente un pequeño libreto que comienza con un elogio al "espagueti *western*", continúa con una breve antología de las grandes secuencias relacionadas con el plato que sabemos, y concluye con un homenaje a la escena inmortal en la que la dama y el vagabundo de Walt Disney (¿a quién no le ha pasado?) comparten un plato de espagueti con albóndigas hasta darse cuenta de que están perdidamente enamorados.

Y aquí vamos. Se llamó "espagueti *western*", despectivamente, a las películas del oeste filmadas por cineastas italianos de vanguardia entre los años 60 y los años 70. Sergio Leone, quizás el mejor director de la historia del cine después de Alfred Hitchcock, creó en su Italia natal una estupenda trilogía de relatos de vaqueros protagonizada por Clint Eastwood: *Por un puñado de dólares* (1964), *Por unos dólares más* (1965) y *El bueno, el malo y el feo* (1966) se encuentran entre las mejores producciones del género: describen un mundo apocalíptico, abandonado por las leyes, habitado por hombres y mujeres de muy pocas palabras, en el que lo único que nos queda es someter al que tenemos al lado antes de que se decida a someternos, un mundo oscuro y solitario, en suma, que no hemos podido superar. Y en el que la pasta suele abrir el paso, reunir, salvar el hambre.

Ciertos platos de espaguetis se sirven antes de un crimen: Michael Corleone prueba el suyo, en *El padrino* (1972), antes de matar a 'El Turco' Sollozzo. Rosalie Boca envenena el de su esposo Joey, en *Te amaré hasta matarte* (1990), porque no soporta una más de sus infidelidades. El gordo pecador de *Seven* (1995), condenado por gula por aquel asesino en serie, los tiene regados por todas partes cuando la policía lo encuentra.

Los demás platos de pasta, en el cine, se ponen sobre la mesa para comenzar una nueva vida: el señor Baxter usa de colador su raqueta de tenis, en *El apartamento* (1960), antes de conquistar por el estómago a la señorita Kubelik. La bebé de *Baby Boom* (1987) lanza contra la pared los fideos gruesos que le sirven porque quiere que la traten como Dios manda. Los tres amigos hampones de *Buenos muchachos* (1990) vuelven a sonreír, tras el asesinato que les cambiará las reglas del juego, cuando la mamá de uno de ellos les cocina una comida envidiable.

> Ciertos platos de espaguetis se sirven antes de un crimen: Michael Corleone prueba el suyo, en *El padrino* (1972), antes de matar a 'El Turco' Sollozzo.

La pasta resuelve todos los conflictos, si, los personajes de *El ladrón de bicicletas* (1948), *La noche y la ciudad* (1950), *Marty* (1955), *Accattone* (1961) y *My Own Private Idaho* (1991) abren o cierran o aplazan sus tragedias mientras se comen lo que les corresponde.

Creo que no le daño a nadie *La dama y el vagabundo* (1955), todo un clásico de la animación, si revelo que al final terminan juntos. Y que, aunque ahora se dice que no conviene comer harinas por la noche, es un plato de espaguetis con salsa de albóndigas (es más: un espagueti que los dos se comen al tiempo) lo que les prueba a los protagonistas que no tienen otra salida aparte de quererse. Suena, mientras tanto, una canción memorable: *Bella Notte*, porque la pasta viene siempre con música.

NUEVAS

SALSAS PREMIUM BUCATTI

Atraviesa el mar sin salir de casa
*con las nuevas **Salsas Premium Bucatti**.*
Tres exquisitas recetas italianas elaboradas
con ingredientes frescos y naturales, para
que disfrutes un viaje de placer en cada plato.

SALSAS PREMIUM
BUCATTI
Sabores del Mundo

RECOMENDADO POR
CONZAZONI

IMPORTADO POR
harinera del valle s.a.

Fotos: Clara Moreno

¡Qué le pongan salsa!

Las salsas clásicas para pasta tienen una historia que contar a los fanáticos de sus perfumes, en su mayoría, ricos en tomates, albahaca fresca y aceite de oliva. Siete clásicas italianas tienen la palabra.

Carbonara

Su origen se remonta a los carboneros italianos, quienes llegaban agotados a sus casas y buscaban comida que los llenara de energía. Aquellos mineros solían utilizar ingredientes que mantenían en su despensa, como manteca, huevos, pasta y mejillas de cerdo curadas. Al momento de prepararla, y a raíz del movimiento de sus manos al mezclar el huevo para hacerla cremosa, caían residuos de carbón en la preparación. Por esto, hoy se le agrega pimienta negra recién molida al final, haciendo alusión al mineral.

Preparación: dore la tocineta, agregue la pasta cocinada, deje enfriar un poco el sartén y agregue con movimientos rápidos los huevos batidos mezclados con el queso. Termine con pimienta negra.

Putanesca

Alrededor de su origen hay varias versiones y todas apuntan a que fue una receta creada por prostitutas italianas, quienes la preparaban y ofrecían a sus clientes más preciados.

Preparación: agregue aceite de oliva y anchoas en una sartén, luego ajo, tomates, orégano, alcaparras y aceitunas. Sazone con sal y pimienta.

Ragú o bolognesa

Elaboración clásica y espesa de la región italiana de Emilia Romagna. En su capital, Bologna, se le conoce como ragú. En octubre de 1982, en la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna, se institucionalizó su receta oficial servida sobre *tagliatelle*, con el fin de respetar y dar continuidad a esta tradición ancestral.

Preparación: ponga al fuego aceite de oliva, cebolla, zanahoria y apio; finalice con la carne y rocíe vino. Agregue los tomates y revuelva.

Arrabiata

Tradicional de Roma, es una salsa picante y especiada dependiendo de 'la rabia que desee poner a la preparación' Arrabiata significa 'enfurecido' y se debe servir muy caliente.

Preparación: en aceite de oliva sofría ajo, luego añada tocineta, tomates y ají molido al gusto.

Pesto

Su lugar de origen es Liguria, en Italia, donde crece la fragante hoja de albahaca, que al estar en contacto con las brisas marinas, obtiene un sabor y aroma especial y muy difícil de olvidar. Su nombre deriva de la palabra *pestle* que significa majar. Esta labor era realizada con diferentes hierbas y especies con el fin de preservar los alimentos.

Preparación: procese aceite de oliva, ajo, albahaca, piñones, queso parmesano, sal y pimienta.

Napolitana

La gastronomía de Nápoles es un verdadero deleite para los amantes de la pasta, especialmente por una de sus más clásicas preparaciones: el *spaguetti a la napolitana*, una salsa de tomates y vegetales tradicionales del mediterráneo, perfumados con albahaca fresca. Por su riqueza gastronómica, histórica y cultural fue declarada Patrimonio de la Humanidad.

Preparación: ponga al fuego aceite de oliva, apio, zanahoria, cebolla, tomate y albahaca. Salpimiente y deje cocinar a fuego lento durante 45 minutos.

Fotos: Esteban Eljaiek | Utensilios: Carmiña Villegas y Oporto Mesa y Cocina

Antes de preparar este apetitoso plato, que a todos nos gusta y nos invita a repetir una y otra vez, deje que la creatividad se tome la despensa de su casa al momento de escoger la salsa adecuada. De Italia y el mundo con mucho amor.

Linguini vongole

Para 4 personas
Chef: Juan Pablo Parra
Restaurante: Emilia Romagna (Bogotá)

Ingredientes

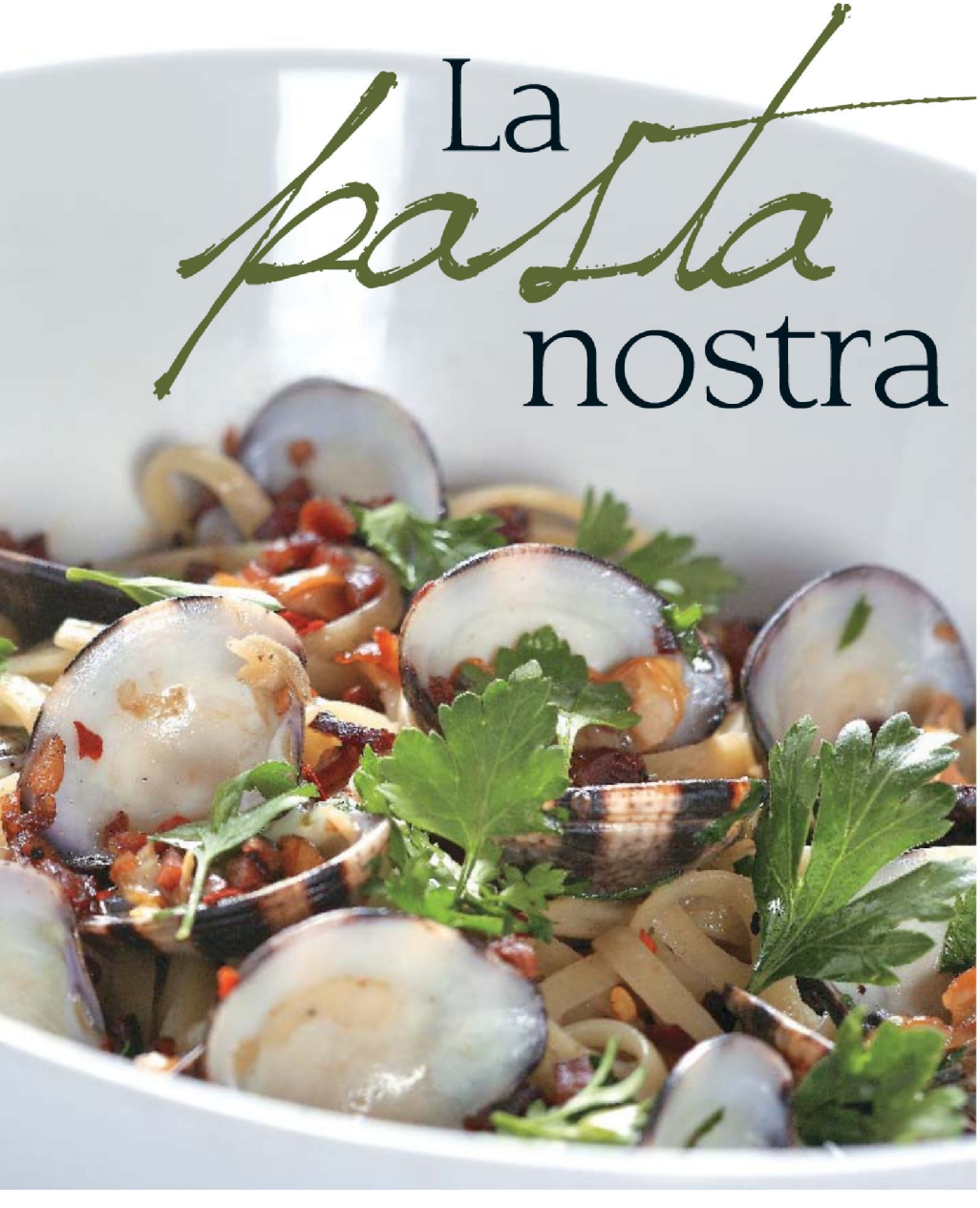
1 libra de pasta *linguini*
1 libra de almejas frescas
2 tazas de vino blanco
3/4 de taza de *pancetta*
4 cucharitas de *pepperonccino*
1/2 cebolla roja picada finamente
2 cucharadas de perejil picado
1/2 taza de aceite de oliva

Preparación

En una sartén sofría la *pancetta* hasta que tueste, agregue la cebolla hasta que esté transparente, seguida de las almejas frescas y el *pepperoncino*. Saltee, agregue el vino blanco, tape la sartén y espere cinco minutos hasta que abran las almejas. Aparte, en otra olla agregue agua y sal, y cocine la pasta hasta que esté *al dente*. Una vez las almejas estén abiertas, deje reducir el vino hasta la mitad, escurra la pasta y agréguela a la salsa. Deje saltear a fuego bajo durante un minuto hasta que la pasta absorba la salsa. Espolvoree el perejil, la *pancetta* y un chorro de aceite de oliva.

Pancetta: tocino de cerdo.

La *pasta* nostra



Parmesano Alpina
Este sabroso queso presenta en sus notas de cata aromas florales, delicados y especiados a la vez. Su sabor ligeramente dulce y picante consigue despertar en boca los gustos más exquisitos y refinados. Todo esto hace al queso parmesano Alpina como el acompañante perfecto para un buen vino tinto de crianza.

Ravioli abierto con hinojo, cangrejo y *prosciutto*

Para 4 personas
Locación: Restaurante H. Sasson Wok & Satay Bar
Chef: Harry Sasson

Ingredientes

10 hojas de pasta para *lasagna*
1/4 de taza de *prosciutto* cortado finamente
1 taza de carne de cangrejo azul (*blue crab*)
1 bulbo de hinojo cortado en julianas finas
1 cucharada de ajo finamente picado
3/4 de taza de vino blanco
1 y 1/2 tazas de crema de leche
4 cucharadas de queso *mascarpone*
Sal y pimienta

Preparación

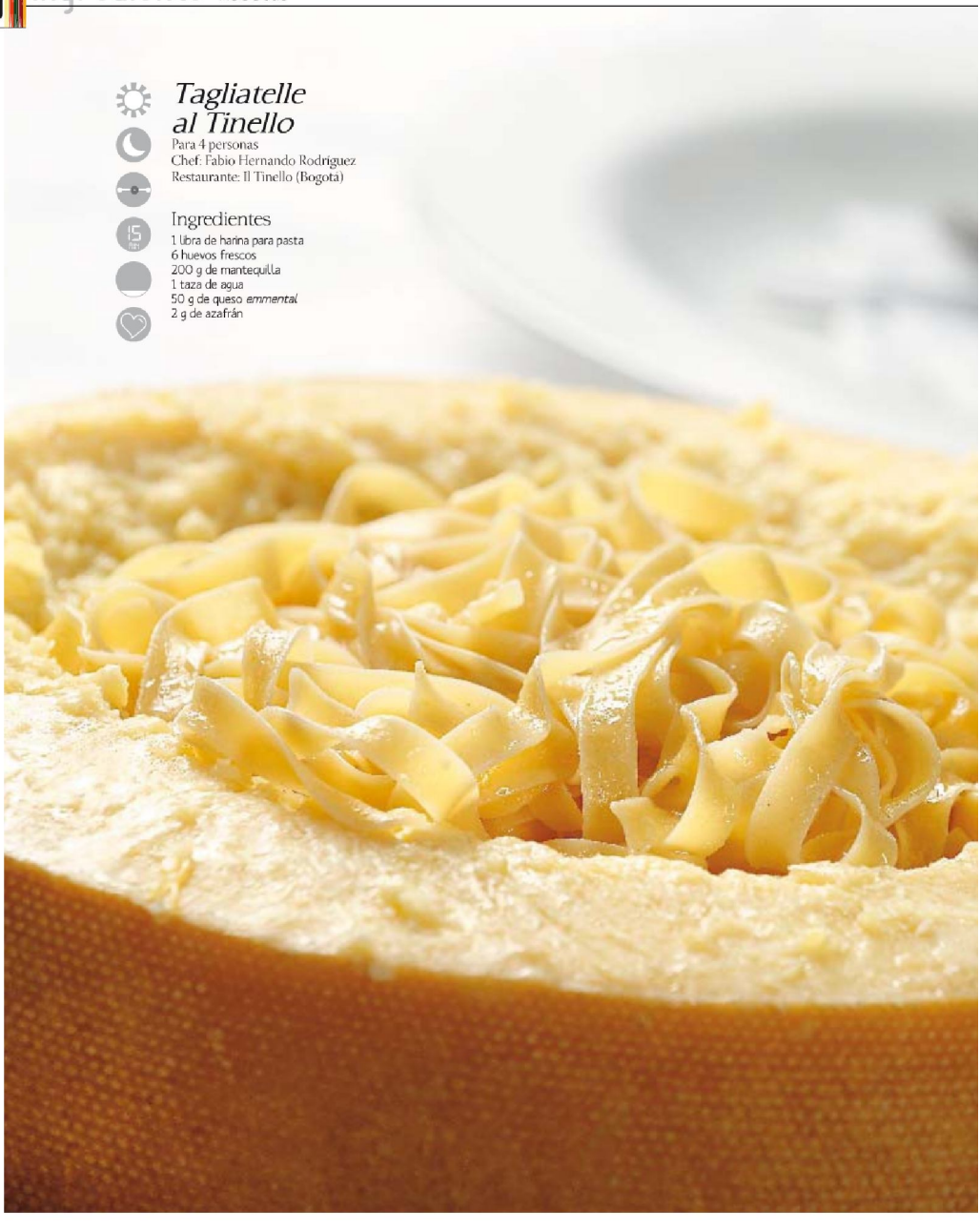
En una olla con agua y sal cocine la pasta hasta que esté al dente y corte la cocción con agua helada. En una sartén saltee el ***prosciutto***, el ajo y el hinojo hasta transparentar. Luego, añada la carne de cangrejo, el vino blanco y deje reducir; agregue la crema, deje reducir de nuevo y añada el ***mascarpone***, para dar cuerpo, y las hojas de albahaca, para aromatizar. Para armar, sobre una hoja de ***lasagna*** ponga un poco de la mezcla y dóblela, luego disponga otra hoja intercalando con la mezcla, doble y termine bañando con salsa.

Tagliatelle al Tinello

Para 4 personas
Chef: Fabio Hernando Rodríguez
Restaurante: Il Tinello (Bogotá)

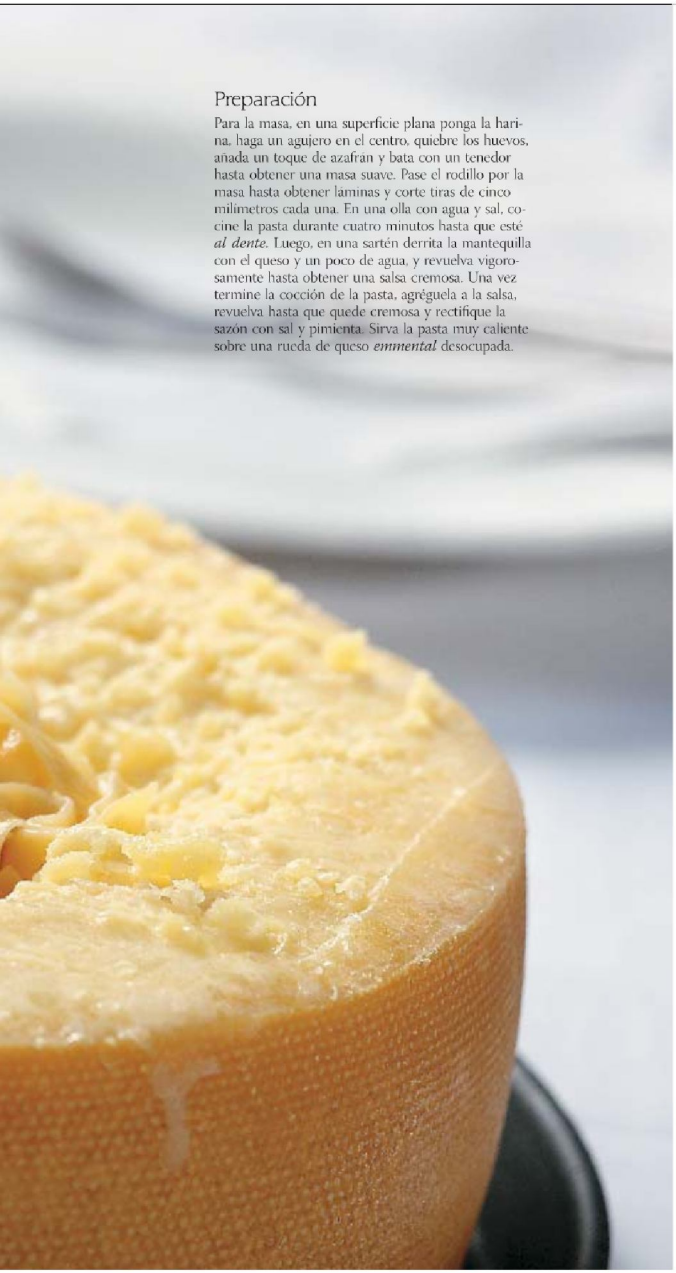
Ingredientes

1 libra de harina para pasta
6 huevos frescos
200 g de mantequilla
1 taza de agua
50 g de queso *emmental*
2 g de azafrán



Preparación

Para la masa, en una superficie plana ponga la harina, haga un agujero en el centro, quiebre los huevos, añada un toque de azafrán y bata con un tenedor hasta obtener una masa suave. Pase el rodillo por la masa hasta obtener láminas y corte tiras de cinco milímetros cada una. En una olla con agua y sal, cocine la pasta durante cuatro minutos hasta que esté *al dente*. Luego, en una sartén derrita la mantequilla con el queso y un poco de agua, y revuelva vigorosamente hasta obtener una salsa cremosa. Una vez termine la cocción de la pasta, agréguela a la salsa, revuelva hasta que quede cremosa y rectifique la sazón con sal y pimienta. Sirva la pasta muy caliente sobre una rueda de queso *emmental* desocupada.



RESALTA EL SABOR NATURAL DE TODAS LAS CARNES.

- Conserva el jugo de las carnes gracias a su granulometría especial.
- Para usar en la parrilla y la cocina.
- Tapa dosificadora.
- Empaque Slim ergonómico de 500 gr para mejor agarre.
- Para tiempos de cocción de 20 a 30 minutos.

REFISAL SAL SAL

Ravioli rojo relleno de ragú de cerdo en salsa de salvia

Para 4 personas
Locación: Restaurante La Fabbrica (Bogotá)
Chef: Mariana Gonzalez

Ingredientes

1/2 libra de masa de pasta roja
1/2 libra de masa de pasta común

Para la salsa

1 y 1/4 tazas de mantequilla
1 taza de vino blanco
1 cucharada de salvia
1 cucharadita de sal.
1 cucharadita de pimienta

Para el relleno

2 libras de cerdo picado finamente
1/2 libra de calabacín amarillo picado finamente
1/2 libra de calabacín verde picado finamente
1/2 libra de zanahoria picada finamente
1 taza de cebolla cabezona picada finamente
1 litro de salsa napolitana
(Encuentre la receta en el artículo *¡Qué le pongan salsa!* de esta revista)

Preparación

Para el relleno, saltee la cebolla hasta que esté transparente, añada el cerdo, la zanahoria y los calabacines, seguido de la salsa napolitana; sazone con sal y deje reducir hasta que se evapore casi todo el líquido. Para la pasta roja, agregue puré tamizado de remolacha al huevo que vaya a usar durante su elaboración, según las instrucciones que aparecen en el artículo *Con las manos en la masa*, de esta revista. Extienda la masa en una superficie plana y con una cuchara añada el relleno dejando un espacio entre cuadrado y cuadrado. Pinte con huevo los extremos del ravioli, cubra con otra franja de pasta, marque para extraer el aire y corte. En una olla con agua y sal cocine los raviolis hasta que floten. Para la salsa, en una sartén reduzca el vino, añada la salvia y salpimiente; retire del fuego, integre mantequilla fría y emulsione girando la sartén suavemente.

Orzo cocido en tomate con costillitas de cerdo

Para 4 personas
Locación: Restaurante H. Sasson Wok & Satay Bar
Chef: Harry Sasson

Ingredientes

1 libra de orzo
800 gramos de costillitas de cerdo
1 cebolla cabezona mediana
4 dientes de ajo
1/2 taza de vino tinto
2 latas de 400 gramos, cada una, de tomates italianos enteros y en su jugo
3 tazas de caldo de pollo
Tomillo, orégano y laurel
Pimienta negra

Preparación

Licue los tomates. En una sartén con aceite de oliva saltee el ajo y la cebolla; agregue las costillas, deje dorar y añada el vino tinto, los tomates licuados, tomillo, orégano y laurel. Reduzca a temperatura media y deje cocinar hasta que los huesos se doren. Agregue el orzo, revuelva y deje cocinar de nuevo; a medida que se vaya secando la preparación, adicione una taza de caldo gradualmente. Sazone con pimienta negra y sal si lo requiere. Cocine lentamente hasta el punto deseado, y antes de finalizar tape y deje reposar durante unos minutos.

Quesos para pasta
Además del ya conocido parmesano, la pasta también se puede servir con otra gran cantidad de quesos. Es común encontrar preparaciones que incluyan varios tipos de ellos, entre los más utilizados se encuentran: azul, *cheddar*, *roquefort*, manchego, asiago, *mozarella*, *gorgonzola*, *gruyere*, *ricotta*, doble-crema y de cabra, entre otros.

Ravioli rellenos de papa y menta

Para 4 personas
Restaurante: Il Pomodoro (Bogotá)

Ingredientes

Para la masa
1 libra de harina para pasta
6 huevos frescos

Para el relleno
1 libra de papas
Sal marina
Pimienta negra
7 cucharadas de mantequilla
2 tazas de queso *pecorino* molido
1/4 de nuez moscada rallada
Ralladura de cáscara de limón
1 manojo de menta fresca finamente picada

Preparación

Para la masa, siga los pasos indicados en el artículo *Con las manos en la masa* de esta revista. Para el relleno, en una olla con agua cocine las papas, cuando estén cocidas hágalas puré y mezcle con la menta, la mantequilla, el queso, la nuez moscada, la ralladura, la sal y la pimienta. Cuando tenga la masa lista, aplánela con un rodillo formando una lámina delgada y corte cuadrados de 12 cm de lado; coloque una cucharada del relleno en el centro cubriéndolo con otra lámina, cierre con la yema de los dedos y selle con clara de huevo. En una olla con agua y sal cocine los ravioli durante tres minutos hasta que estén *al dente*. Retire del agua, agregue mantequilla derretida y decore con las hojas de menta y el queso.

Heinz

Importado y Distribuido por Congrupo S.A.

Combinación única con los mejores ingredientes!

Linguine di donna Barbarina

Para 4 personas
Chef: Rafaello Di Sauro
Restaurante: La Famiglia (Bogotá)

Ingredientes

1 libra de *linguini*
1/2 libra de calamares cortados en tiras largas
3/4 de taza de tomates *cherry* cortados en cuartos
1/2 libra de *zucchini* cortado de cuadrados pequeños
2 cucharaditas de albahaca
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
1/2 vaso de vino blanco
1 cucharadita de *peperoncino*
1 manojo de perejil fresco cortado finamente

Preparación

En una sartén con aceite de oliva sofría los calamares y el ajo durante dos minutos; agregue el vino blanco, deje cocinar durante 30 segundos y retire del fuego. Aparte, en una sartén con aceite de oliva saltee los tomates y el *zucchini*, y sazone con sal y pimienta. En una olla con agua y sal cocine el *linguini* durante tres minutos, y cuando esté listo agregue a la pasta los calamares y el salteado de los vegetales. Deje conservar durante un minuto y sirva. Decore con perejil fresco, aceite extra virgen y *peperoncino*.

Parmesano
Alpina
Para cualquier ocasión
El queso parmesano Alpina es el aliado perfecto de la buena comida. Gracias a su sabor y aroma únicos se recomienda para cualquier preparación. Pruébelo gratinado en lasañas y cazuelas de mariscos, mezclado con champiñones en un exquisito *omelette* o con la miga de pan que utilizará para sus frituras. Úselo también para potenciar el aroma de sus mejores salsas y descubra un nuevo mundo de sabores y placeres.

Pappardelle con ragú de albóndigas

Para 4 personas
Restaurante: Il Pomodoro (Bogotá)

15 min

Ingredientes

Para las albóndigas

1 libra de carne molida de primera calidad
2 chiles secos machacados
1/2 cucharadita de canela
1 cucharadita de nuez moscada
3 dientes de ajo pelados y picados finamente
Sal marina
Pimienta negra
1 huevo
1/2 taza de queso parmesano rallado
Ralladura de cáscara de limón

Para la salsa de tomate

Aceite de oliva
2 dientes de ajo pelados y picados
1 manojo de albahaca fresca
1 chile rojo fresco
2 tarros de tomates pelados
1 *shot* de vinagre de vino
Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

Para las albóndigas, mezcle todos los ingredientes con las manos, forme bolitas y llévelas al refrigerador durante dos minutos. En una sartén con aceite de olivas fría las albóndigas hasta que estén doradas, e incorpórelas a la salsa. Para la salsa de tomate, en una sartén con el aceite de oliva sofría el ajo, la albahaca y el chile entero; agregue los tomates, el vinagre de vino tinto, sazone con sal y pimienta, y deje hervir durante media hora a fuego bajo. Retire el chile de la salsa y añada las albóndigas. Aparte, en una olla con agua y sal cocine el *pappardelle* hasta que quede *al dente* y antes de servir incorpore la pasta al ragú de albóndigas.

Parmesano

Alpina

Complemento para la alimentación

El ser humano precisa de vitaminas, proteínas y minerales para su correcto desarrollo. Todo esto lo encontrará en el queso parmesano Alpina. Degustándolo varias veces al día usted le brindará a su organismo las cantidades suficientes de calcio, fósforo, vitaminas A y D, y las proteínas necesarios para gozar de una excelente salud. Además, se deleitará con sus exquisitos aromas y sabores complementados por su sabrosa pasta dura de grana.

Tagliolini di Mattia

Para 4 personas
Chef: Rafaello Di Sauro
Restaurante: La Famiglia (Bogotá)

Ingredientes

1/2 libra de *tagliolini*
3/4 de taza de espinaca
1 y 1/2 cucharadas de puerro picado finamente
1 y 1/2 cucharadas de cebolla picada finamente
2 cucharaditas de ajo picado finamente
1 y 1/4 tazas de crema de leche
3/4 de taza de *prosciutto*
3/4 de taza de queso parmesano
1/2 vaso de vino blanco

Preparación

Para la salsa de parmesano, en una sartén con aceite de oliva sofría el puerro, el ajo y la cebolla hasta que queden transparentes; agregue el vino blanco y deje cocinar durante dos minutos. Luego añada la crema de leche, sal, pimienta y cocine durante 30 minutos. Faltando 10 minutos, agregue el queso parmesano y mezcle hasta obtener una consistencia cremosa. Aparte, en una olla con agua hierva los espárragos durante dos minutos y luego sumérjalos en agua con hielo para cortar la cocción, límpielos, reserve las puntas y corte en rodajas el resto de los espárragos. Aparte, en una olla con agua y sal cocine la pasta, y cuando esté *al dente* agréguela a la salsa y revuelva junto con las rodajas de espárragos. Cubra los laterales de un plato pando con las lonjas de *prosciutto*, agregue la pasta en el centro y decore con las puntas de los espárragos.

Ravioli guancia

Para 4 personas
Chef: Juan Pablo Parra
Restaurante: Emilia Romagna (Bogotá)

Ingredientes

Para la masa

3 tazas de sémola de trigo
2 tazas de harina de trigo
6 huevos
Aceite de oliva
Sal

Para el relleno

1 kilo de cachete de res
1 taza de tomate cortado en mitades
1/2 taza de apio picado en cubos gruesos
2 cucharadas de romero picado finamente
3 tazas de vino tinto

Para la salsa

2 tazas de crema de leche
1/2 taza de queso *taleggio*
1/4 de taza de queso parmesano
1/4 de taza de queso *gorgonzola*
Pimienta negra
Cebollín picado

Preparación

Para el relleno, limpie muy bien los cachetes y séllelos con abundante sal hasta que estén dorados. Ponga la carne en una refractaria junto con los tomates, el apio, el romero y el vino tinto, y hornee a temperatura media durante cuatro a cinco horas hasta que la carne esté blanda. Deje reposar, muela hasta que quede una masa homogénea y salpimente. Arme los raviolis según las instrucciones en el artículo *Con las manos en la masa*, de esta revista. Para la salsa, cocine todos los ingredientes, licue y cuele. Aparte, en una olla con agua y sal agregue los raviolis uno por uno y cocine durante cinco minutos, una vez estén cocidos, agréguelos a la salsa. Sírvalos con queso parmesano rallado y decore con cebollín picado.

Raviolo aperto

Para 4 personas
Locación: Restaurante La Fabbrica (Bogotá)
Chef: Mariana Gonzalez

Ingredientes

1/2 libra de pasta circular de espinaca
1/2 libra de pasta circular común

Para el relleno

2 y 1/2 tazas de salsa napolitana
(Encuentre la receta en el artículo *¡Qué le pongan salsa!*, de esta revista)
3/4 de taza de salsa bechamel
560 gramos de filete de salmón cortado en lonchas
1 taza de cebolla blanca picada
1/2 taza de vodka
1/4 de taza de vino blanco
1 cucharadita de perejil picado finamente

Para la salsa bechamel

4 cucharadas de harina de trigo
1/2 taza de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
1 y 1/2 tazas de leche
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Para la salsa bechamel, en una sartén derrita la mantequilla con el aceite, agregue la harina de trigo, caliente sin dejar que se dore y adicione la leche poco a poco, revolviendo constantemente; salpimiente, lleve a hervor durante cinco minutos y reserve a fuego bajo. Para el relleno, en una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee las lonchas de salmón y salpimiéntelas; con mucho cuidado añada el vodka y deje evaporar el alcohol durante un minuto. Agregue el vino blanco y deje evaporar de nuevo, adicione las salsas bechamel y napolitana, y mezcle bien. Aparte, en una olla con agua y sal, cocine las pastas hasta que estén ***al dente***. En un plato hondo agregue la pasta de espinaca, encima el salmón y las salsas, y tape con la pasta común.

Ensalada de *gnocchi sardi* con pulpitos y gratín de *curry* y *gary ginger*

Para 4 personas
Locación: Restaurante H. Sasson Wok & Satay Bar
Chef: Harry Sasson

15 min

Ingredientes

1 libra de pasta *gnocchi sardi*
500 gramos de pulpitos *baby*
3/4 de taza de guisantes cortados en diamantes
3/4 de taza de puntas de espárragos
1/2 taza de yogur natural sin dulce
2 cucharadas de mayonesa
1/4 de taza de aceite de oliva
2 cucharadas de jengibre encurtido finamente picado
2 cucharadas de cebollín
Jugo de un limón
1 cucharada de polvo *curry*
Sal y pimienta

Preparación

En una olla con agua y sal cocine la pasta hasta que esté *al dente*. Aparte, pase los pulpitos por agua hirviendo y luego déjelos enfriar. Finalice mezclando todos los ingredientes.

Ravioli *di zucca*

Para 4 personas
Chef: Rafaello Di Sauro
Restaurante: La Famiglia (Bogotá)

Ingredientes

1 y 1/2 libras de ravioli *di zucca*
1/2 taza de queso parmesano
4 cucharaditas de almendras
4 cucharaditas de piñones
4 cucharadas de mantequilla
1 taza de crema de leche
20 champiñones
2 cucharaditas de salvia

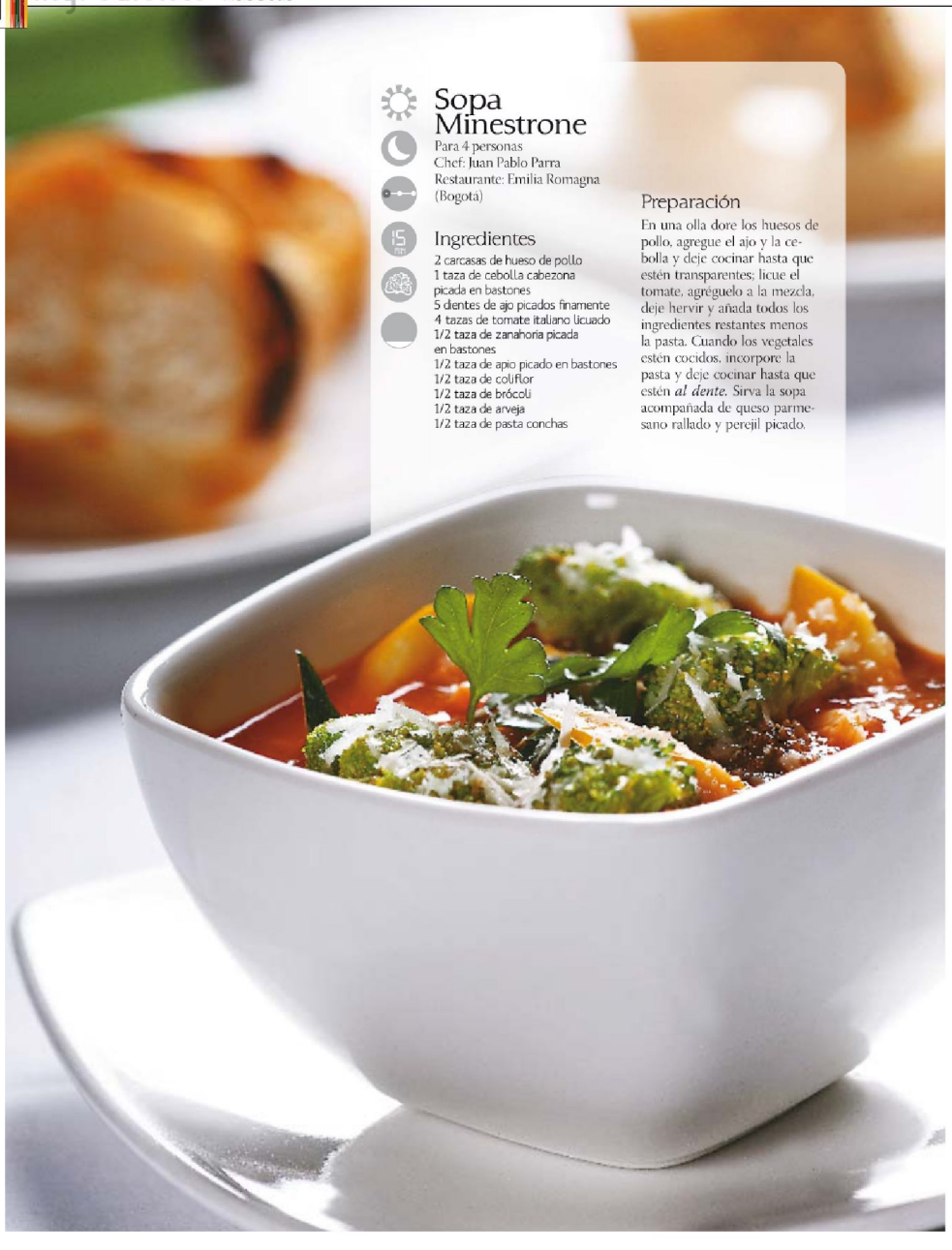
Preparación

Para la salsa, en una sartén, caliente la mantequilla con las hojas de salvia hasta que la preparación esté dorada, adicione sal y pimienta. Agregue la crema de leche y deje cocinar durante 10 minutos; luego añada el queso parmesano y cocine durante cinco minutos más. Aparte, en una olla con agua y sal cocine los raviolis durante cinco minutos, agréguelos a la salsa y cocine durante un minuto. Aparte, en una sartén dore los piñones y las almendras. Sirva en un plato con queso parmesano recién molido y espolvoree las almendras y piñones.

Parmesano
Alpina

La mejor calidad
La producción del queso parmesano Alpina cumple con los mejores estándares de calidad europeos. Esto demuestra que el queso Alpina no sólo es líder en materia de sabor, textura y aroma, sino también en procesos de elaboración. Por esto, el queso parmesano Alpina siempre será su mejor elección.

Piñones: frutos secos pertenecientes a la familia de las almendras y avellanas.



Sopa Minestrone

Para 4 personas
Chef: Juan Pablo Parra
Restaurante: Emilia Romagna (Bogotá)

Ingredientes

2 carcasas de hueso de pollo
1 taza de cebolla cabezona picada en bastones
5 dientes de ajo picados finamente
4 tazas de tomate italiano licuado
1/2 taza de zanahoria picada en bastones
1/2 taza de apio picado en bastones
1/2 taza de coliflor
1/2 taza de brócoli
1/2 taza de arveja
1/2 taza de pasta conchas

Preparación

En una olla dore los huesos de pollo, agregue el ajo y la cebolla y deje cocinar hasta que estén transparentes; licue el tomate, agréguelo a la mezcla, deje hervir y añada todos los ingredientes restantes menos la pasta. Cuando los vegetales estén cocidos, incorpore la pasta y deje cocinar hasta que estén *al dente*. Sirva la sopa acompañada de queso parmesano rallado y perejil picado.

Lasagna siciliana sobre camas de lomo desmechado

Para 4 personas
Restaurante: Il Pomodoro (Bogotá)

Ingredientes

1 kilo de lomo cortado en trozos grandes
1/2 taza de cebolla cabezona finamente picada
1/4 de taza de zanahoria picada
1/2 taza de apio picado
1 lata de pasta de tomate
1/2 taza de aceite de oliva
1 cucharada de sal
1/2 cucharadita de pimienta
1 copa de vino tinto
8 hojas de laurel
4 pizcas de nuez moscada
1 pizca de clavo de olor
1 pizca de cáscara de naranja
1/2 taza de queso parmesano rallado
280 gramos de pasta para *lasagna*
2 tazas de queso *mozzarella*
250 gramos de salsa bechamel

Para la salsa bechamel

1/2 taza de mantequilla
1 taza de harina
2 tazas de leche
1 cucharadita de nuez moscada
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Para la salsa bechamel, derrita la mantequilla en una olla y agregue poco a poco la harina mezclando constantemente sin dejar formar grumos. Añada la leche, deje hervir, agregue la sal y la nuez moscada. Para la *lasagna*, en una sartén con aceite de oliva selle la carne hasta que esté dorada y deje escurrir el aceite restante sobre un papel absorbente. Aparte, en una olla con aceite de oliva sofría la cebolla, el apio y la zanahoria; añada la carne, deje sofreír un poco más y agregue el vino tinto. Reduzca girando la carne, agregue la pasta de tomate con dos tazas de agua, el laurel, el clavo de olor, la nuez moscada, la ralladura de naranja, sal y pimienta, y deje hervir durante tres horas. Añada más vino y cocine durante 15 minutos más. Retire la carne, desmíchela e incorpore la salsa. En una olla mezcle la carne, la salsa bechamel y un poco de la salsa de la carne restante. Aparte, en una olla con agua y sal, cocine la pasta durante tres minutos hasta que esté al dente. En un molde organice capas de pasta intercaladas con la salsa. Sobre la última capa espolvoree queso parmesano rallado y lleve al horno a 350°F hasta gratinar.

Fetuccini Gru

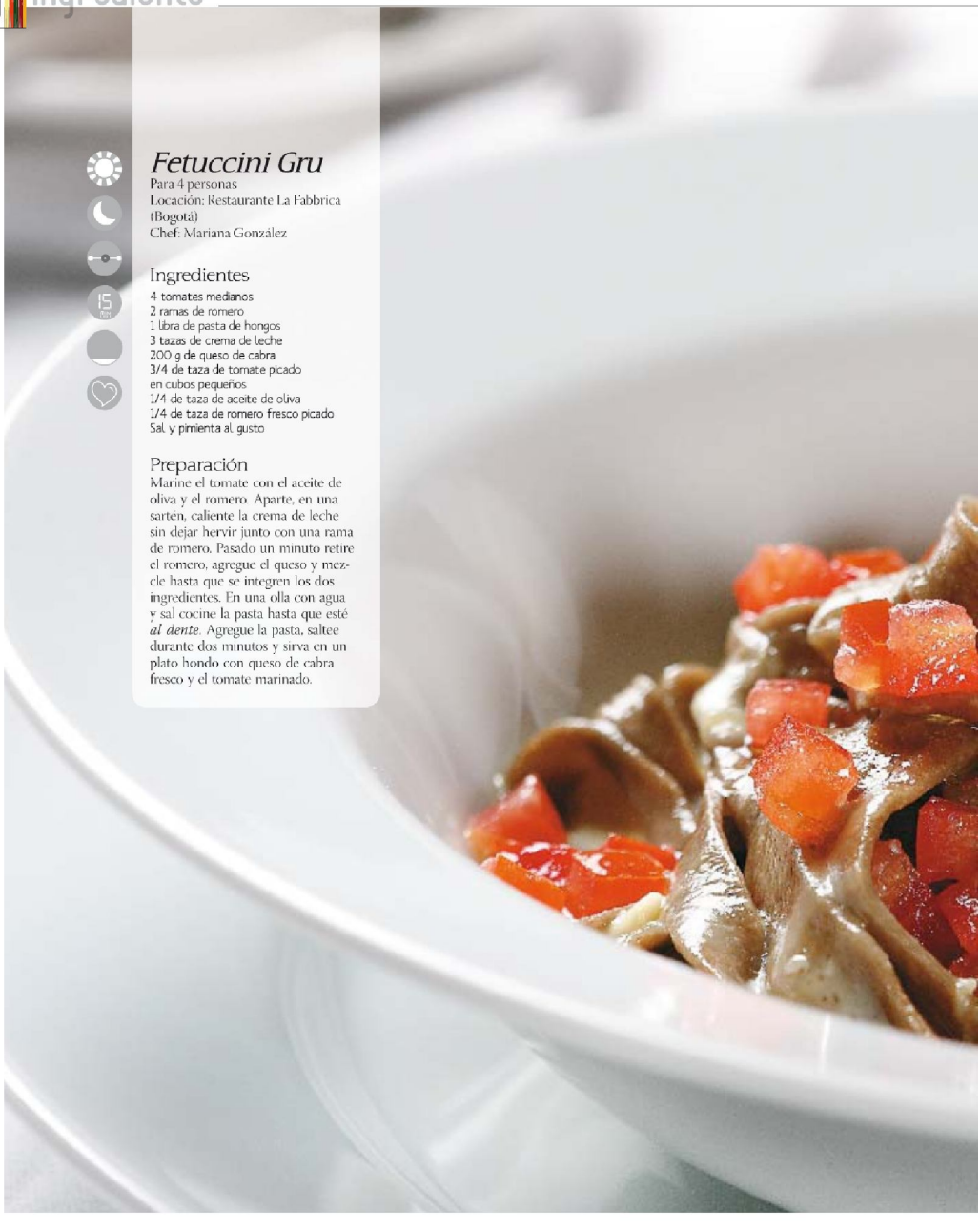
Para 4 personas
Locación: Restaurante La Fabbrica (Bogotá)
Chef: Mariana González

Ingredientes

4 tomates medianos
2 ramas de romero
1 libra de pasta de hongos
3 tazas de crema de leche
200 g de queso de cabra
3/4 de taza de tomate picado en cubos pequeños
1/4 de taza de aceite de oliva
1/4 de taza de romero fresco picado
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Marine el tomate con el aceite de oliva y el romero. Aparte, en una sartén, caliente la crema de leche sin dejar hervir junto con una rama de romero. Pasado un minuto retire el romero, agregue el queso y mezcle hasta que se integren los dos ingredientes. En una olla con agua y sal cocine la pasta hasta que esté *al dente*. Agregue la pasta, saltee durante dos minutos y sirva en un plato hondo con queso de cabra fresco y el tomate marinado.



Pasta más suelta
Cuando hidrate la pasta, agregue un poco de aceite vegetal para que ésta no se pegue y sea más fácil de servir. Sin embargo, tenga en cuenta que al hacer esto será más difícil que la salsa se adhiera a la pasta, por lo que se recomienda para preparaciones cuya salsa sea espesa.

Fideua de almejas, puerro, garbanzo y coliflor

Para 4 personas
Locación: Restaurante H. Sasson Wok & Satay Bar
Chef: Harry Sasson

Ingredientes

1 libra de *spaguettini* cortado en trozos entre 6 y 8 centímetros
2 tazas de almejas en su concha
1/2 taza de almejas sin concha
1 y 1/2 litros de caldo de pescado
3/4 de taza de aceite de oliva
1/2 taza de cebolla puerro cortada en cuadritos
1/2 taza de coliflor cortada en flores finas
3/4 de taza de garbanzos en lata
1 cucharadita de estragón
1 cucharada de páprika
8 dientes de ajo machacados

Preparación

En una paellera saltee el ajo con el aceite de oliva y agregue los puerros, la coliflor, los garbanzos y las almejas en concha. Sazone con estragón y paprika, y sofría hasta que los vegetales transparenten. Agregue la pasta y el caldo de pescado de a cucharadas a medida que la preparación vaya secando. Cocine hasta que la pasta esté *al dente*. No tape la preparación en ningún momento. Antes de finalizar, baje la temperatura y deje reposar durante 10 minutos. Si lo desea, puede terminar la preparación en el horno para que dore un poco.

Fotos: Clara Moreno | Texto: José Rafael Arango

Entre cepas y sémola

TH Carignan

Bodega: Undurraga
Variedad: carignan 100%
Año: 2008
País de origen: Chile
Zona: valle de Maule
Crianza: 16 meses

La carignan o cariñena es una uva de origen aragonés, produce vinos tánicos y potentes; sin embargo se balancea y modula con viñedos antiguos de más de 60 años, como es el caso de este Undurraga. De color rojo picota y nariz de clavos y canela, se complementa con notas de cuero y tabaco. En boca ofrece taninos firmes y balanceados dando paso a sabores balsámicos y afrutados. Esta uva que puede ser la gran sorpresa chilena con una producción de 378 cajas.

Precio: $85.000 | Puntuación:

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Pedro Domecq Colombia
Teléfono: (1) 425 4460

Andeluna Cabernet Franc

Bodega: Andeluna Cellars
Variedad: cabernet franc 100%
Año: 2006
País de origen: Argentina
Zona: valle de Tupungato
Crianza: 16 meses

El enólogo Silvio Alberto, con la asesoría del genio Michel Rolland, apostó a esta bordelesa variedad en las alturas del Tupungato, a 1.100 msnm. Su cabernet franc es una de las grandes esperanzas argentinas y precursor de esa maestría. De color morado arzobispal y nariz que evoca cacao, tabaco, anís y cerezas, es redondo en boca, con un largo final que deja tocar el cielo.

Precio: $142.000 | Puntuación:

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Vinos del Río
Teléfono: (1) 530 4941

Feteasca Neagra Special Reserve

Bodega: Prahova Valley
Variedad: feteasca neagra 90% y merlot 10%
Año: 2005
País de origen: Rumania
Zona: valle Muntenia Dealu Mare
Crianza: 12 meses

Esta joya rumana es llamada Coada Rindunicii o cola de golondrina por el color de sus uvas. Los vinos producidos con ella evolucionan rápidamente y son de color rojo cereza, redondos, robustos y con aromas a frutos del bosque, cuero, tabaco y cerezas. En boca son complejos y elegantes. Se recomienda guardarlos más de siete años. Ganó medalla de plata 2004 en el Concurso Internacional de Bruselas.

Precio: $76.000 | Puntuación:

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Tinisol
Teléfono: (1) 312 7694

Allegrini Valpolicella Classico

Bodega: Allegrini
Variedad: corvina veronese 65%, rondinella 30% y molinara 5%
Año: 2007
País de origen: Italia
Zona: Veneto-Valpolicella Classico D.O.C.
Crianza: 0 meses

Un vino popular pensado para acompañar un plato de pasta con salsa napolitana o preparaciones con tomates frescos. Es un clásico italiano procedente de una región alucinante. Las uvas locales del Veneto le aportan un color rojo siena y cuerpo medio, refrescante y festivo. En nariz ofrece notas a champiñones, hojas secas y cerezas. En boca presenta buena acidez y fruta muy delicada.

Precio: $82.000 | Puntuación:

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Inverteka
Teléfono: (1) 249 6333

Corte por la línea punteada y coleccione estas Notas de Cata.

Este clásico maridaje italiano de pasta y vino es variado y multicolor gracias a sus salsas aromáticas y rellenos gustosos que combinan a la perfección con vinos ácidos y equilibrados. A continuación, una brigada majestuosa para maridar con este incondicional plato.

Raboso del Piave

Bodega: Casa Roma
Variedad: raboso 100%
Año: 2004
País de origen: Italia
Zona: Veneto D.O.C.
Crianza: 36 meses

La palabra *raboso* viene del vocablo rabioso, refiriéndose al carácter y expresión de este vino. Lo vinifican los campesinos a orillas del Piave, obteniendo un vino tánico y vegetal. Gracias a las nuevas tecnologías, es un vino varonil y astringente, de color rojo cobalto. En nariz presenta aromas a cáscara de naranja con tierra mojada, arándanos y recuerdos ecuestres. En boca presenta taninos firmes, elegantes y un final muy largo.

Precio:	Puntuación:
$80.800	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Sestier di Venezia
Teléfono: 316 370 0138 ó 320 800 3827

Colonia Las Liebres

Bodega: Altos Las Hormigas
Variedad: bonarda 100%
Año: 2008
País de origen: Argentina
Zona: valle de Uco
Crianza: 0 meses

Esta uva italiana proveniente de la Región Piamonte llegó a Argentina a finales del siglo XIX convirtiéndose en una de las realidades más importantes de la viticultura gaucha. Alberto Antonini, su enólogo de postín, quiso ensayar esta variedad en su viñedo personal obteniendo los mejores resultados. Nos regala un vino color violeta, con una nariz mineral a mina de lápiz y fresas horneadas. En boca es tánico pero amable, con notas de ciruelas y cáscara de toronja.

Precio:	Puntuación:
$24.300	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Vinos Nobles
Teléfono: (1) 610 5529

Korta Barrel Selection

Bodega: Viñedos Korta
Variedad: petit verdot 85%, carmenere 8% y syrah 7%
Año: 2007
País de origen: Chile
Zona: valle de Lontué
Crianza: 12 meses

Aunque la presencia de esta uva en Burdeos es pequeña, es muy apreciada por su color, estructura y perfume a violetas. En el Nuevo Mundo es muy valorada en California y Chile, donde el calor favorece su maduración tardía. Su color es púrpura intenso, de ahí su fama de 'tintorera'. En nariz ofrece notas a banano maduro y violetas. Por lo general acompaña al cabernet sauvignon, pero cada vez goza de más adeptos en su proyecto varietal.

Precio:	Puntuación:
$ 33.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Club del Vino Decanter
Teléfono: (1) 877 6484

Corte dei Mori-Nero de Avola

Bodega: Cantine Francesco Minini
Variedad: nero de avola
Año: 2007
País de origen: Italia
Zona: Sicilia I.G.T
Crianza: N/A

Esta región siciliana de moros, cruzadas, españoles e italianos presenta un *terroir* excepcional para la viticultura. Sus suelos pobres, escasas lluvias y sol inclemente hacen de esta isla un sitio mágico para la viticultura. Llega a Colombia su variedad estrella, la nero de avola, que ha dado mucho de qué hablar. Es un vino rojo violeta muy oscuro, con notas a higos y grafito en nariz. En boca presenta almendras, nueces tostadas y uvas sultanas.

Precio:	Puntuación:
$45.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Lactolife
Teléfono: (1) 669 2009

Fotos: cortesía Bodega Concha y Toro, y Bodega Morandé

¡Salud por Chile!

"Nos estamos poniendo de pie"

Por Loreto Ruiz

Durante la madrugada del 27 de febrero los chilenos sufrimos el quinto terremoto más fuerte de la historia moderna, con una magnitud de 8.8 en la escala Richter, el cual provocó un gran impacto tanto material como espiritual.

Las consecuencias fueron desastrosas: centenares perdieron la vida, hubo desaparecidos y daños significativos en la infraestructura del país, comunicaciones y servicios básicos. El área más impactada fue la región centro-sur, corazón de la actividad vitivinícola chilena, más exactamente los valles del Maule, Bío-Bío, Curicó, Rapel y Cachapoal.

El fuerte movimiento causó quebrantos en la industria del vino. De acuerdo con la Asociación de Vinos de Chile se estima una pérdida de 125 millones de litros conformados por vino a granel, embotellado y de guarda, lo que representa un 12,5% de la producción total de la cosecha 2009.

Las consecuencias no dieron espera. En viña Concha y Toro, al igual que en el resto de la industria, nos vimos fuertemente golpeados. Afortunadamente no hubo tragedias personales que lamentar, aunque algunos de nuestros trabajadores y sus familias perdieron sus casas.

Durante una semana suspendimos nuestras actividades productivas y logísticas y hasta el 9 de marzo volvimos a la vida entre tanto nuestras plantas embotelladoras y bodegas de vinificación se encuentran funcionando con normalidad a excepción de la de Peumo.

Pero no todo ha sido desfavorable. Afortunadamente la vendimia comenzó más tarde que en años anteriores, ya que las condiciones climáticas retrasaron la madurez de la uva. Por esta razón las labores en las bodegas no habían comenzado y nadie se encontraba trabajando durante el turno de la madrugada (como suele realizarse en esta demandante época de trabajo). Este retraso nos permitió 'dar un respiro' para evaluar los daños y poner todo en orden para comenzar la recepción de la uva. Ya nos estamos poniendo de pie y hemos iniciado la vendimia 2010 y restablecido los despachos de vinos a otros países.

He visto y sentido el gran compromiso de todo nuestro equipo, el trabajo intenso para revivir nuestras bodegas en muy poco tiempo. Una vez más hemos mostrado al mundo nuestra capacidad de sobreponernos a las dificultades y convertir la adversidad en una oportunidad.

También destinamos nuestros esfuerzos en desarrollar una campaña interna de solidaridad, enfocada en restituir las viviendas de los empleados de la viña que fueron destruidas. ¡Gracias a los aportes esperamos reconstruir y equipar sus casas!

Como miembros activos de la industria del vino hacemos llegar un profundo sentimiento de agradecimiento a nuestros aliados y amigos que nos han hecho llegar innumerables muestras de apoyo, solidaridad y donaciones para la reconstrucción de los daños ocasionados por esta tragedia.

Estamos seguros de que seguiremos trabajando en producir los mejores vinos y hacerlos llegar hasta sus mesas para que brindemos por Chile hoy y siempre.

"Una vez más hemos mostrado al mundo nuestra capacidad de sobreponernos a las dificultades y convertir la adversidad en una oportunidad", Loreto Ruiz.

Loreto Ruiz: enóloga y Gm trade Manager de la bodega Viña Concha y Toro de Chile.

Dos reconocidos personajes del mundo del vino chileno compartieron con **Cocina Semana** un emotivo balance en torno al terremoto que sacudió al país, y el cual también afectó el hermoso universo del vino. Al mal tiempo buena cara 'cachái'.

"No hay que llorar sobre el vino derramado"

Por Pablo Morandé

Para nadie es un secreto que el terremoto provocó un golpe duro a la industria del vino. Hablamos de pérdidas de 250 millones de dólares y una cantidad similar en infraestructura. A ello se le suma la pérdida de los estanques que contenían el líquido y edificios de las bodegas.

Por esta razón la industria del vino se ha focalizado en la recuperación de la infraestructura para su pronto uso, el aseo de las instalaciones y el pronto despacho de pedidos reprimidos a otros países.

En cada bodega hemos levantado un catastro del daño causado a las casas de los trabajadores, escuelas y establecimientos de salud, con el fin de dar soluciones inmediatas a las familias colaboradoras y cooperar con las comunidades aledañas a las plantas de las viñas.

Viña Morandé es un reflejo de la industria y al igual que todos, fuimos afectados con pérdida de vinos y estanques hasta por un 10% de nuestra capacidad; estuvimos solamente cuatro días en labores de orden y aseo, e inmediatamente comenzamos los despachos y la recepción de la nueva cosecha.

Durante el momento del terremoto sucedió algo increíble: tan sólo 26 personas se encontraban trabajando y gracias a la permanente capacitación preventiva, pudieron salir sin problemas de las bodegas. Entre tanto, las familias que tuvieron daños en sus casas están siendo atendidas obteniendo una pronta solución a sus problemas.

Fuimos afortunados: los vinos perdidos en su gran mayoría fueron varietales abundantes y de sencilla recuperación ya sea por compra actual o producción de la actual cosecha, y ninguna máquina salió afectada.

Fue así como pudimos dar vuelta a la página de forma inmediata y reiniciar nuestra querida y apasionante rutina. Lo anterior alivia a la industria, pues no tendremos problemas de abastecimiento de nuestros mercados: ¡seguiremos creciendo al 10% como estaba proyectado!

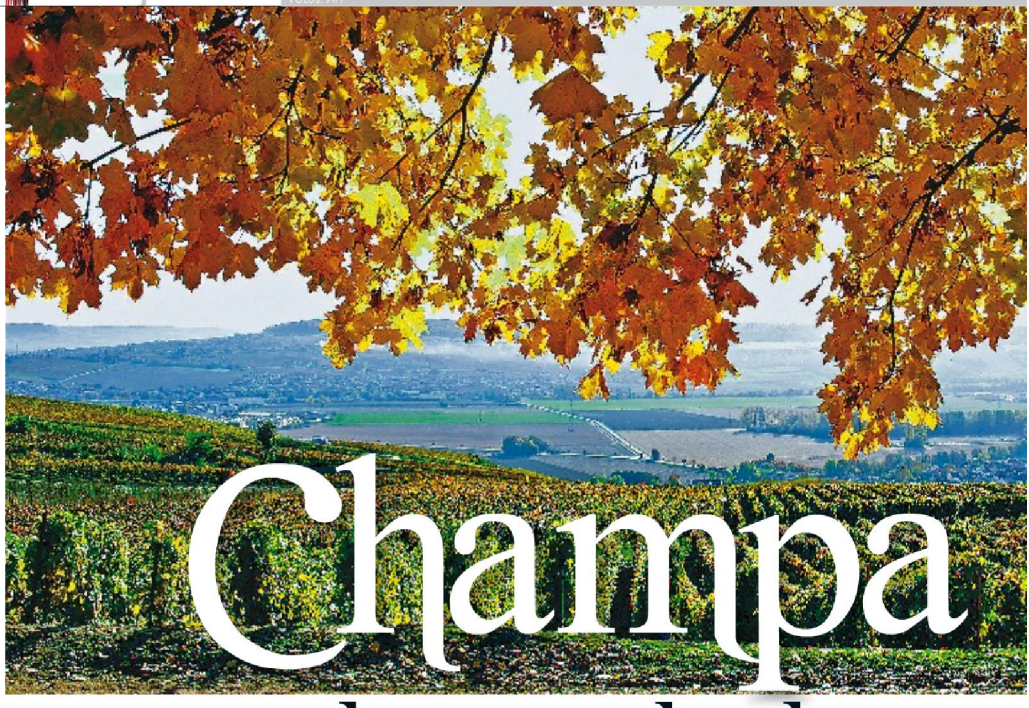
No se puede llorar sobre la leche derramada, en este caso, sobre el vino derramado. En el pasado hemos sufrido inclementes golpes de la naturaleza de distintas magnitudes. No obstante el hombre de campo, que conoce de heladas, sequías e inundaciones, ha sabido encontrar la mejor manera de salir adelante poniendo al mal tiempo buena cara mientras trabajamos con cariño en cada cosa que hacemos.

Hemos generado un ambiente místico en donde cada uno ponemos lo mejor de sí, de manera que al actuar correctamente producimos bienestar y alegría en los demás. Hoy en Morandé trabajamos por logros inmediatos alimentados de una gran esperanza que proyectamos nacionalmente como emprendedores del vino que somos.

"En cada bodega hemos levantado un catastro del daño causado a las casas de los trabajadores, escuelas y establecimientos de salud, con el fin de dar soluciones inmediatas".

'Cachái': del verbo cachar (comprender, darse cuenta, saber, conocer) en la jerga chilena.
Pablo Morandé: enólogo, líder de opinión y uno de los personajes más representativos del vino chileno.

Fotos: AFP



Champa el rey de los

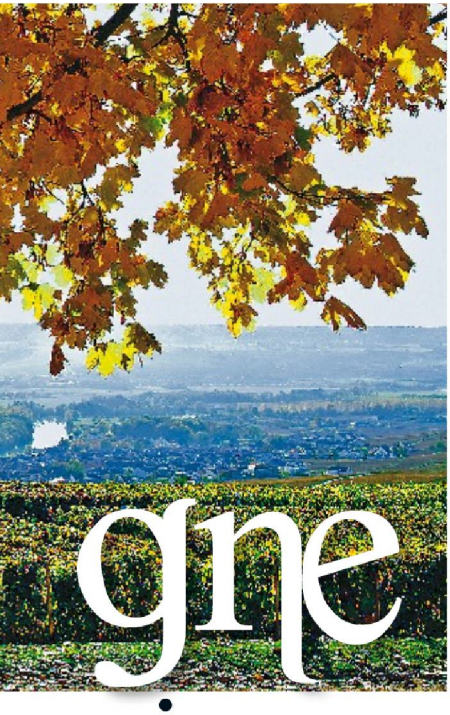
Las burbujas más famosas del mundo son símbolo de celebración y nacen en esta región francesa llena de historia y belleza. Un recorrido por su origen, *terroir*, leyendas y tradición.

A los 49° de latitud norte, en la frontera septentrional, se halla una de las regiones más populares y refinadas para la producción de vinos. Se trata de la Champagne francesa, casa del vino espumoso más famoso y fino que puede ostentar este nombre y título nobiliario de manera legal. Sus pares, los espumosos o cavas españolas, no cuentan con la suerte de apodarse de esta manera y solamente el auténtico champán producido en Francia es digno de dicha mención.

Esta famosa Apellation Origen Controllé, A.O.C., cuenta con 35.000 hectáreas sembradas de uva, de las cuales 32.500 son aptas y productivas. Esta sobrepoblación de cepas ha hecho que el consejo regulador vea la posibilidad de ampliar en un 10% su jurisdicción con el fin de cubrir más cultivos en su territorio.

Sus suelos son de greda blanca y permiten la conservación de humedad para regular el ciclo de la vid; a su vez, es óptimo para excavar bodegas. Las más antiguas de ellas datan de la época de los romanos y hoy alcanzan decenas de kilómetros, formando intrincados laberintos en cuyos interiores se guarda con delicadeza este precioso vino.

La temperatura de Champagne es extrema, con un promedio anual de 11°C, lo que hace que las uvas conserven su acidez penetrante y frescor característicos. Durante el



gne vinos

año hay dos meses de helada y una pluviometría de 700 mm.

Su capital, Reims, es la ciudad sagrada de los franceses, en donde merovingios, carolingios, capetos y valois vieron coronadas sus sienes con la flor de lis. Hoy se erige como la capital mundial del vino espumoso, y en sus calles se encuentran grandes bodegas, como G.H Mumm, Palmer, Krug, Ruinart, Tattinger o Henriot. Otras ciudades importantes de la región son Épernay, en donde se encuentran las casas Moët Chandon, Pol Roger, Perrier-Jouët o Demoiselle; y la ciudad de Ay, que alberga la famosa Bollinger.

Los vinos de Champagne son vinos de corte, y las mezclas hacen parte de la naturaleza de cada ejemplar. Se combinan variedades, pueblos de origen y también diferentes añadas, conservando el gran secreto del enólogo: obtener la *cuvée* perfecta, cada año, sin alterar sus cualidades.

Las uvas que componen una botella son la pinot noir, ubicada en la Montaña de Reims, que aporta al vino estructura, potencia, complejidad y lo que los franceses llaman 'andamiaje' es decir, la columna vertebral de la mezcla. Le sigue la uva pinot meunier, en el valle del río Marne, que aporta redondez, fruta y suavidad. Finalmente, está la chardonnay, en la zona del Côtes des Blancs, la única variedad blanca que interviene, reconocida por su frescor, elegancia y finura.

En esta región mágica, mítica y encantadora abundan leyendas como la del monje Pierre Perignon o Dom Perignon, a quien se le atribuye el descubrimiento de este vino. Durante una oportunidad invitó a sus cofrades a tomar la preciosa bebida comentándoles: "Hermanos: os invito a beber estrellas." También existe la leyenda negra de las viudas del vino con nombres como Clicquot, quien perdió a su marido a una edad temprana heredando el pesado manejo de las bodegas.

> La temperatura de servicio debe ser entre 8°C y 12°C, de lo contrario pierde aromas y calidad.

Tipos de champaña

- **Grands Crus:** compuesta por las mejores uvas de la región. 17 pueblos ostentan este privilegio y equivalen al 14% de los viñedos.
- **Premier Crus:** se paga entre 90% y 99% del valor tasado por kilo de uva. Lo conforman 41 pueblos y constituye 17,5% de los viñedos.
- **Crus:** se paga entre 80% y 89% por el kilo de uva del precio tasado ese año. Cuenta con 263 pueblos y 68,5% de los viñedos.

Cualidad y dulzura

Al momento de leer la etiqueta tenga en cuenta que las champañas se clasifican por su calidad y nivel de sequedad o dulzor:

- **Blanc de Blancs:** se refiere a un *champagne* elaborado únicamente con la uva chardonnay.
- **Blanc de Noirs:** elaborada con las uvas tintas pinot noir y/o pinot meunier.
- **Cuvée:** es la mezcla que constituye el *champagne*. Puede ser de uvas, pueblos y años.
- **Non vintage:** contiene vinos de varias añadas.
- **Vintage:** vino de una única añada.
- **Brut Nature:** muy seca.
- **Brut:** seca.
- **Sec:** semiseca.
- **Demisec:** semidulce.
- **Doux:** dulce.

Vinos de corte: interviene más de una variedad de uva. Se suelen llamar, *assemblages* o *blends*.
Cuvée: cava o *champagne* que proviene de distintos vinos y añadas. **Pinot meunier:** cepa de uva tinta.

Fotos: Clara Moreno | Texto: José Rafael Arango

El discreto encanto de las burbujas

El *champagne* clásico salpica efervescencia en cada copa que toca con sutilidad. Las grandes casas exponen sus niños mimados.

Krug Grand Cuvée

Bodega: Krug
Variedad: pinot noir; chardonnay y pinot meunier
Año: non vintage
País de origen: Francia
Zona: Champagne A.O.C.
Crianza: 6 años en botella

La elaboración de este vino es un arte que involucra más de 40 vinos de una docena de añadas diferentes para encontrar la *cuvée* ideal. Estos ejemplares se fermentan en pequeñas barricas de roble y pasan a tanques de acero inoxidable; luego envejecen durante seis años antes de su comercialización. Su color es verde dorado con nariz de avellanas, manzana verde, mantequilla y miel. En boca el pan recién horneado se mezcla con cítricos y especias. Un carnaval en el paladar.

Precio:	Puntuación:
$705.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor: Diageo Colombia
Teléfono: (1) 640 5606

Bollinger Special Cuvée

Bodega: Bollinger
Variedad: pinot noir 60%, chardonnay 25% y pinot meunier 15%
Año: non vintage
País de origen: Francia
Zona: Champagne D.O.C.
Crianza: 3 años en botella

Fue Tante Lily, o la tía Lily, la difusora de este famoso vino, favorito del agente 007. Recibe su primera fermentación en barricas de roble y luego se mezcla con vinos reserva que han reposado entre 5 y 12 años en botellas magnum. De color amarillo canario con burbuja diminuta y persistente, ofrece notas a toronja y levadura con un toque de caramelo en nariz. En boca complementa su elegancia con evocaciones de nueces y avellanas.

Precio:	Puntuación:
$160.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
International Executive
Teléfono: (1) 633 0838

Henriot Rosé

Bodega: Henriot
Variedad: pinot Noir 55% y chardonnay 45%
Año: non vintage
País de origen: Francia
Zona: Champagne A.O.C.
Crianza: 2 años en botella

Los Henriot son una de las familias más antiguas de Champagne, con una tradición de 400 años dedicada a esta noble labor. Con una producción total de 100.000 cajas, ya está en Colombia para ser apreciado por su color salmón suave, con una nariz crujiente que combina aromas a pan brioché, canela y frambuesas. En boca es fresco, ofrece frutas secas, cítricos y sabor a mina de lápiz. Al ser la casa de *champagne* más antigua de Francia, reúne su historia en la boca.

Precio:	Puntuación:
$215.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
La Vinoteca Francesa
Teléfono: 301 364 0992

Mumm Cordon Rouge Brut

Bodega: Maison G.H. Mumm
Variedad: pinot Noir 45%, chardonnay 30% y pinot meunier 25%
Año: non vintage
País de origen: Francia
Zona: Champagne A.O.C.
Crianza: 3 años en botella

Desde 1827, la champaña Mumm pregona el eslogan de su fundador: "Sólo lo mejor", y desde 1875 fue vestida con el cordón rojo, símbolo de la legión de honor de Napoleón. Su jefe enológico, Didier Mariotti, entrega un vino amarillo dorado con reflejos jade, y de burbuja abundante y fina. En nariz presenta aromas de limón y toronja, con la suavidad del melocotón blanco. En boca, una espuma rica entrega un final de limas y caramelo.

Precio:	Puntuación:
$156.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor: Pernod Ricard Colombia
Teléfono: (1) 636 9066

Corte por la línea punteada y coleccione estas Notas de Cata.

Casino

Vive la **France!**

exclusivo

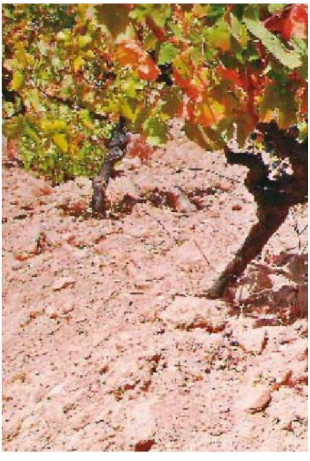
Un mundo
de productos
exclusivos,
para que vivas
una experiencia
gastronómica
Magnifique!

EXITO Carulla POMONA

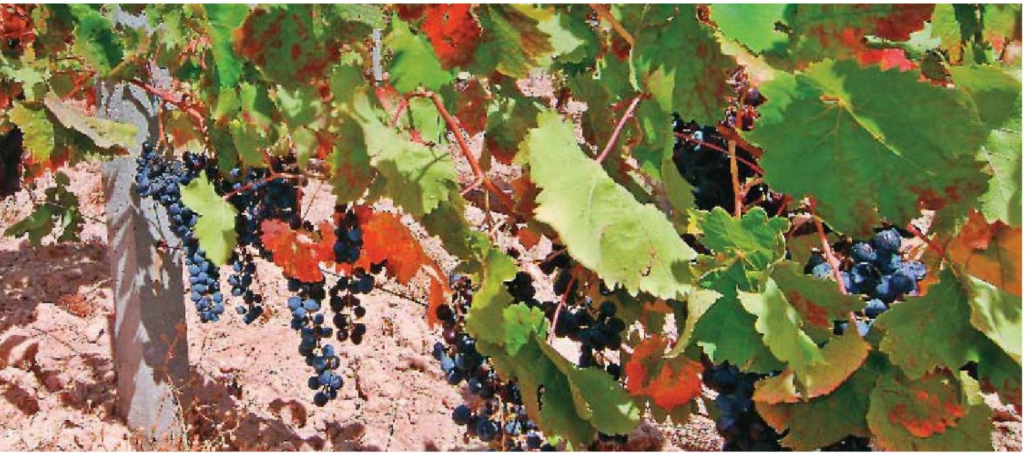
Fotos: 123RF | Texto: José Rafael Arango

Merlot

pequeño pájaro negro



En boca es catalogada como suave, suculenta, sedosa, golosa y aterciopelada; sus taninos son delicados y armónicos, y se funden en el paladar a un ritmo de fruta negra y acidez media. Un regalo de los dioses del vino en una irresistible copa.



En dialecto bordelés merlot significa *petit oiseau noir* o, en español, pequeño pájaro negro. Dicho vocablo también hace referencia al mirlo, ya que nuestra cepa invitada exhibe un hermoso color morado arzobispal en su delicada piel, similar al plumaje de esta zancuda ave. La merlot es la primera uva que madura en Burdeos y, ya sea por casualidad o por destino, coincide con la época en la que estos pájaros devoran ávidamente sus bayas.

Esta uva suave, ligera, casi 'señoritera', siempre crece a la sombra de la omnipotente cabernet sauvignon y se desvanece cuando se llega a su *terroir* sagrado: Saint Emilion y Pomerol y que se enfrenta a la tierra del cabernet sauvignon, Medoc. Algunos clásicos para resaltar son Chateau Ausone, Angélus o Magdelaine en Saint Emilion; mientras que en Pomerol se destacan Le Bon Pasteur, Le Pin, L'Evangile y nada más y nada menos que Petrus, mezcla compuesta hasta en un 95% de merlot, ostentando el récord de ser el vino más costoso del planeta. En Italia vinos de la talla de Ornellaia o Castello di Ama también le rinden honores a esta noble variedad.

Durante la década de los 80 saltó al *'hall* de la fama' gracias al programa de televisión *60 minutos*, en tanto que en uno de sus capítulos se explicó a los televidentes que la ingesta de dos copas de vino al día reducía la posibilidad de padecer accidentes cardiovasculares.

Como por arte de magia el público se volcó masivamente a tomar vino y su consumo se cuadruplicó en Norteamérica; la gente pretendía un vino fácil, de bajos taninos y sabor agradable, con tan buena suerte que la variedad ganadora fue la merlot. Los resultados no dieron espera: de 800 hectáreas plantadas en California durante el año 1985, se ascendió a 19.400 en 2002.

De estirpe bordelesa

Algunas fuentes coinciden que su origen es bordelés y su primera mención data de 1784 cuando un oficial de apellido Farveau la destacó como una de las mejores variedades de la región de Libournais, a la diestra del río Dordoña. A mediados del siglo XIX comenzó su plantación masiva en Medoc, en la ribera izquierda del Gironda, para que acompañara a su hermana inseparable y dominante: la cabernet sauvignon.

Entre tanto expertos de la Universidad de Davis en California afirman que es descendiente de la uva cabernet franc, al igual que la uva carmenere, recordándonos aquel error garrafal que se cometió en Chile al confundir cultivos de ésta con merlot.

Las características organolépticas de un merlot varían según el clima donde se plante. Sin embargo, un buen exponente de esta cepa despliega su casta en nariz con aromas a uvas y ciruelas pasas, cerezas negras, cassis e higos; sus aromas terciarios pueden evolucionar hacia clavos y canela, madera de sándalo, chocolate, nueces tostadas, trufas y tabaco. No obstante, en climas cálidos expone notas a mermelada de mora, mientras que en latitudes frías destaca notas a menta o hierba recién cortada.

Bayas: tipo de fruto carnoso con semillas rodeadas de pulpa. Un ejemplo son el tomate y la uva.
Cassis: especie de grosella negra cuyo aroma y sabor pueden detectarse en vinos de gran calidad.

Fotos: Clara Moreno | Texto: José Rafael Arango

El perfecto equilibrio

Château Nenin

Bodega: Domaines Delon
Variedad: merlot 70%, cabernet franc 20% y cabernet sauvignon 10%
Año: 2002
País de origen: Francia
Zona: Pomerol A.O.C.
Crianza: 18 meses

Pomerol es la tierra sagrada del merlot y de allí se obtiene el famoso Petrus, el vino más caro del mundo. Cerca de esta zona se halla la bodega Domaines Delon, que por muchos años ha sido una de las favoritas de la realeza británica. En vista presenta un rojo púrpura azulado profundo; en nariz, notas a mermelada de moras, cerezas negras y uvas pasas; y en boca es delicado y sutil, con taninos de terciopelo como sólo Michel Rolland sabe hacerlo.

Precio:	Puntuación:
$200.000	

Distribuidor: La Vinoteca Francesa
Teléfono: 301 364 0992

Ibáñez de Autor

Bodega: Viñedos y bodegas el Castillo
Variedad: Merlot 100%
Año: 2005
País de origen: España
Zona: Castilla
Crianza: 18 meses

Don Manuel Ibáñez decidió traer al país los mejores productos de su tierra natal, y bajo la asesoría del enólogo Manuel Ortiz nos entregan su propio vino de las añejas viñas de Castilla, considerado una joya. Originalmente se pensaría que la uva escogida es tempranillo, pero el merlot español viene produciendo ejemplares soberbios. En vista es rojo azulado con tonos cobalto. En nariz ofrece trufas con vainilla y mora de castilla, mientras que en boca nos regala caramelo y café. Fuerza y casta.

Precio:	Puntuación:
$146.000	

Distribuidor: Casa Ibáñez
Teléfono: (1) 636 2815

Beringer Napa Valley

Bodega: Beringer
Variedad: merlot 100%
Año: 2006
País de origen: Estados Unidos
Zona: valle de Napa
Crianza: 14 meses

Luego de la película *Sideways*, la uva merlot pasó a ser, injustamente, 'el patito feo' de los vinos californianos: Hollywood cobraba una víctima inocente, que se ha destacado con honores dentro de la escena enológica norteamericana. La casa Beringer ofrece este ejemplar de tonos rojos profundos y violetas. En nariz se destacan las ciruelas pasas, vainilla y moras en conserva. En boca ofrece un tanino delicado que da paso a coco y avellanas.

Precio:	Puntuación:
$65.000	

Distribuidor: Marpico
Teléfono: (1) 623 3566

Marqués de Casa Concha

Bodega: Concha y Toro
Variedad: merlot 100%
Año: 2007
País de origen: Chile
Zona: valle de Peumo
Crianza: 18 meses

Cuando el merlot chileno iba bajando tranquilo al sepulcro, apareció Marcelo Papa con este ejemplar innovador, delicado y goloso que no imita un Burdeos sino que demuestra la personalidad de un merlot del Nuevo Mundo. De color rojo profundo, casi azul oscuro, ofrece una nariz de moras en compota, arándanos maduros y ciruelas. En boca presenta taninos firmes, balanceados y serenos. Está en el top cinco de los mejores merlot del país austral.

Precio:	Puntuación:
$70.000	

Distribuidor: Global Wine
Teléfono: (1) 387 6000

Corte por la línea punteada y coleccione estas Notas de Cata.

Los merlots chilenos son los ganadores en esta selección, ofreciéndonos una colorida paleta cromática, y su casta en nariz y boca. Desde Pomerol, pasando por Castilla, Napa y el valle de Peumo, una cepa ideal para todas las ocasiones. Ninguna copa será desatendida.

Lapostolle Cuvée Alexandre

Bodega: Casa Lapostolle
Variedad: merlot 85% y carmenere 15%
Año: 2005
País de origen: Chile
Zona: valle de Colchagua
Crianza: 8 meses

Para nadie es un secreto que Michel Rolland es uno de los enólogos más famosos del mundo y que su gran especialidad es el merlot, y en Chile se encuentra su obra maestra. De color rojo luctuoso arzobispal con reflejos caoba, en nariz ofrece notas de mermelada de mora combinada con pimienta blanca, albahaca y nuez moscada. En boca es aterciopelado y redondo. No le falta nada. Otro del top cinco chileno.

Precio:	Puntuación:
$99.900	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor: Inverlecka
Teléfono: (1) 249 6333

Jofré Premium Merlot

Bodega: RJ Viñedos
Variedad: merlot 100%
Año: 2005
País de origen: Argentina
Zona: Valle de Uco
Crianza: 14 meses

Encontrar un gran merlot argentino no es tarea fácil, pero toda regla tiene su excepción, y ésta es una de ellas. Raul Joffré y sus cuatro hijas han trabajado con tesón y paciencia para ganarse el reconocimiento de la crítica mundial con su merlot 'de altura' producido a 1.000 msnm. En vista es rojo violeta, y ofrece notas a chocolate, moras y vainilla en nariz, mientras que en boca es suave y elegante, de taninos sedosos y femeninos.

Precio:	Puntuación:
$85.204	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor: J.E. Rueda
Buenavivir
Teléfono: (1) 313 3035

Cata Mayor Reserva

Bodega: Castillo Viejo
Variedad: merlot 100%
Año: 2007
País de origen: Uruguay
Zona: valle de San José
Crianza: 6 meses

Pequeño en extensión, Uruguay 'es un grande' en materia de vino por sus condiciones ideales para la buena viticultura: es el principal viñedo sudamericano con influencia Atlántica y se ha popularizado por su uva insignia, tannat. Este merlot vigoroso y varietal ofrece en vista tonos rojo violeta, nariz muy perfumada hacia la pimienta negra, cerezas y pimentón rojo. En boca es opulento y se destacan sus notas a tabaco y chocolate.

Precio:	Puntuación:
$33.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
Club del vino Decanter
Teléfono: (1) 877 6484

Château Gombaude-Guillot

Bodega: Familia Laval-Pomerol
Variedad: merlot 85% y cabernet franc 15%
Año: 2005
País de origen: Francia
Zona: Pomerol A.O.C.
Crianza: 18 meses

Otro merlot de Pomerol 100% orgánico. Sus productores recomiendan tomar su cosecha 2005 a partir del año pasado. De esta manera se podrá apreciar la complejidad y longevidad de este ejemplar. De color rojo púrpura profundo ofrece notas a cacao, vainilla y moras maduras en nariz. En boca es aterciopelado y goloso con acentos a higos y ciruelas pasas: una sinfonía difícil de olvidar.

Precio:	Puntuación:
$193.000	

¿Cuál es su opinión sobre este vino?

Distribuidor:
La parte de los ángeles
Teléfono: (1) 622 0851

Fotos: Clara Moreno | Cortesía: Carmina Villegas, La Cava del Río, Savile, Eurolink y Ksa Mesa Deco.

Este modelo evoca el clásico descorchador tipo mariposa. Consta de una llave que, al girar, baja el tirabuzón de aluminio penetrando el corcho. A su vez, los brazos laterales suben 'al tope' para luego ser bajados con las manos y así extraer fácilmente el tapón.

Este moderno sacacorchos es inspirado en el clásico diseño en forma de T. Su mango de polietileno y metal y su tirabuzón de aluminio, lo convierten en un objeto de diseño y buen gusto que no puede faltar en la colección de un amante de vinos, pues no deja de lado la funcionalidad.

Imprímale un toque creativo a su bar con este utensilio, un modelo evolucionado del estilo mariposa. Es fácil de usar ya que no se necesita mucha fuerza para extraer el corcho.

Creado a imagen y semejanza de su diseñador Alessandro Mendini, de la casa Alessi. Aunque parece sencillo, su confección requirió de un gran proceso de auto-reconocimiento por parte del autor para así poder seleccionar la escena que más lo representara. Funcional, bello y jovial como sus productos.

Por la libertad de la vid

Los ratones cada vez adquieren más estatus en la sociedad; saltaron de las pociones mágicas a los computadores y hoy llegan a las cavas de vinos. Se basa en el mismo principio del descorchador en forma de T debido a su tirabuzón y mango de extracción. No lo vaya a confundir con el *mouse* de su PC.

Este modelo elegante ofrece un mango ondulado de madera y acero inoxidable que se adapta fácilmente a la forma de la mano a la hora de presionar con fuerza para extraer el tapón. Su tirabuzón está recubierto en teflón e incluye una cuchilla para cortar la cápsula de la botella.

Este diseño de Alessi evoca belleza y frescura tropical sin dejar de lado el buen gusto y la funcionalidad. El colorido loro se suma a las colecciones *Anna G.* y *Alessandro M.* que, desde 2004, han refrescado el mundo de los descorchadores con formas de animales y personas.

El vino es un elemento colmado de aromas y sabores que buscan ser liberados en la boca de quien lo degusta. Esa 'liberación' se hace realidad cuando se extrae el corcho que lo retiene. A continuación una selección de los mejores descorchadores indispensables para el proceso.

Gracias a su evolucionado sistema *screwpull* el tirabuzón no deja de rotar mientras se inserta en el corcho. Al ser uno de los más fáciles de utilizar, es ideal para destapar muchas botellas en poco tiempo. No olvide bajar la palanca superior mientras presiona el cuello de la botella.

Foto: Clara Moreno | Texto: Margarita Bernal

De lomos y trovas

Considerado como el plan de los bohemios cachacos, el lomo al trapo al ritmo de la guitarra, el calor de la chimenea y la alegría del vino entre amigos, se reinventa 20 años después, entre recuerdos adolescentes y primeros besos.

Menesteres necesarios

- Chimenea a media luz.
- Guitarra destartalada (con el encorado de hace 20 años).
- Cojines.
- Vino caliente, vino tinto, brandy o, en su defecto, canelazo.
- Amigos en pareja.
- De plato fuerte, lomo al trapo acompañado con ensalada a base de lechugas, aguacate, tomate *cherry*, cebolla morada y papas criollas.
- De postre, pinchos de masmelos
- Un cancionero de protesta o nueva trova cubana.

Vino caliente

Ingredientes

- 1 botella de vino tinto joven
- Cáscaras de naranja y limón
- 4 clavos de olor
- 1 astilla de canela entera
- 1/2 vaso de jugo de naranja
- Una copa de brandy (opcional)
- Azúcar y canela en polvo para decorar el borde de la copa

Preparación: en una olla mezcle los ingredientes, lleve a fuego bajo y retire antes de que hierva. Humedezca el borde de las copas con agua y cúbralas con azúcar y canela.

"A fuego lento tu mirada"

Encender la chimenea es un ritual. Tenga a la mano madera seca y no agregue cera de vela, alcohol o varsol para acelerar su encendido. Recuerde que va a cocinar y estos aromas pueden alterar el sabor. Haga una cama de papel periódico enrollado y ponga encima dos troncos grandes en una posición que se sostengan el uno con el otro (debe dejar un espacio para que el fuego del periódico alcance la madera). Cubra el fuego con astillas para que prenda mejor.

La receta original

Ingredientes
Para cuatro personas

- Chimenea en brasa
- 2 kilos de sal
- Un lomo de res entero de una libra
- Piola o pita para amarrar
- Un lienzo blanco y nuevo
- Pimienta al gusto

Preparación: Humedezca el lienzo con agua o vino tinto y escúrralo. Estírelo en una superficie plana y distribuya un kilo de sal encima. Acomode el lomo previamente sazonado con pimienta y cúbralo con la sal restante. Envuelva con el lienzo cuidando que la capa de sal quede uniforme y no se salga por los lados. Amarre con la pita fuertemente. El momento ideal para poner el lomo en la chimenea es cuando el fuego esté en brasa, es decir, cuando los leños mantienen un calor concentrado y no una llama intensa. Si desea el lomo a término medio déjelo 10 minutos por lado y lado; si lo quiere en término 3/4, 15 minutos; y bien cocido, 20 minutos. Retírelo con cuidado, llévelo a la cocina y déjelo reposar para que se concentren los jugos de la carne. Retire la pita, el trapo y la sal con un golpe suave. Corte en medallones y sirva acompañado de la ensalada y papas criollas.

Top 10 de canciones para acompañar con guitarra

Agua caliente - Fausto
Ojalá - Silvio Rodríguez
Yolanda - Pablo Milanés
La Masa - Silvio Rodríguez
Desvanecer - Poligamia
Canción para mi muerte - Sui Generis
Un beso y una flor - Nino Bravo
El amor es más fuerte - Tango Feroz
Para qué - Ana y Jaime
Alba - Iván y Lucía

Fotos: 123RF

De paseo por la nevera

La preservación de los alimentos es fundamental para asegurar la calidad de las preparaciones y evitar complicaciones de salud a quienes los consumen. Un paseo por la cadena de frío para ahorrarse sorpresas desagradables.

Uno de los procesos más importantes y que hay que respetar en toda cocina 'a toda costa' sin importar su tamaño, materiales o funcionalidad, es la conservación en frío de aquellos alimentos perecederos o que se pueden arruinar fácilmente si no se mantienen de una manera adecuada.

Ya sea mediante el método de refrigeración o de congelación, esta técnica permite la guarda de productos o ingredientes durante un tiempo determinado. Aun así, aprender a manejar esta 'cadena climática' es un arte muy sencillo.

Antes de tomar atenta nota, la próxima vez que congele sus alimentos, le recomendamos se equipe de una buena chaqueta, ya que durante el proceso de conservación puede enfrentarse con climas extremos en su congelador. A continuación, una pequeña carta de navegación con indicaciones para encontrar el camino de regreso.

Congelación

Evita el crecimiento de flora bacteriana y retrasa los procesos químicos que afectan a los alimentos como descomposición, envejecimiento y cambios en sabor, textura y color. Durante este estado, los alimentos, según su contenido graso, pueden mantenerse hasta seis meses. Recuerde que la temperatura nunca debe ser mayor a los -18°C.

Refrigeración

Permite mantener el producto en buen estado entre dos días y una semana aproximadamente. Aun así, para consumir el producto en la mejor de las condiciones, no se deben dejar pasar más de 48 horas y la temperatura no debe superar los 4°C. Recuerde que un alimento previamente congelado siempre debe descongelarse en el refrigerador, nunca a temperatura ambiente ya que será más propenso a desarrollar bacterias.

El 1,2,3 de la cadena climática

Asegúrese de limpiar bien los alimentos que vaya a conservar mediante congelación o refrigeración.

Siempre respete la cadena de frío: deje enfriar los alimentos ya preparados y que se encuentran todavía calientes o tibios, luego llévelos a la nevera o al congelador, dependiendo del tiempo en el que los utilizará.

Si desea llevar a cabo el proceso inverso, es decir, descongelar los alimentos, asegúrese de que

Cada ingrediente tiene su lugar

Para continuar con esta travesía 'en frío' ofrecemos un práctico manual de cómo organizar sus alimentos en la nevera.

Al ordenar el frigorífico:

- Nunca llene completamente todos los estantes del refrigerador, debe dejar que el aire circule dentro de éste.
- Mantenga alimentos similares dentro del mismo estante, de esta manera será más fácil buscarlos.
- Almacene los lácteos y *snacks* en el estante que queda al nivel del ojo.
- Guarde los alimentos cocinados y las sobras en un solo nivel encima de carnes crudas y pescados; y almacene éstas últimas en el nivel más bajo.
- En lo posible, déjelos en su empaque original y dentro de una bolsa plástica para prevenir fugas o goteos de líquidos.
- Las frutas y verduras deben ser almacenadas aparte, preferiblemente en los cajones inferiores, donde la temperatura es más alta.
- Gaseosas, jugos, salsas y condimentos que tienen una mayor duración se deben guardar en los compartimentos de la puerta.
- Todos los alimentos deben estar bien cubiertos y tapados para prevenir que absorban olores o se sequen por el frío.

Cada vez que se derrame un líquido en la nevera, límpiela inmediatamente para evitar malos olores y manchas permanentes.

ha puesto el alimento congelado con anticipación en el refrigerador para que se descongele allí. Nunca saque un producto directamente del congelador a la estufa o al microondas debido a que desprenderá gran cantidad de líquidos y estropeará la cocción, a menos que se desee hacer una salsa o una sopa, otra excepción a esta regla son las frituras, ya que permitirá que su interior se cocine sin que se queme su costra.

Al momento de limpiarla

Asee su nevera cada dos meses, así evitará malos olores. Hágalo siempre cuando esté casi vacía o antes de hacer mercado.

Pase todos los productos perecederos, excepto frutas y verduras, al congelador para mantener la cadena de frío.

Lave rejillas, bandejas divisorias y cajones con abundante agua caliente y detergente. Escurra y seque bien antes de volver a instalarlos.

Limpie la parte interior de la nevera con una esponja húmeda y detergente; retire el jabón con paños húmedos y seque muy bien.

CALDERO COCOTTE

A REVOLUCIÓN DE LA COCINA LATINA

CALDERO COCOTTE

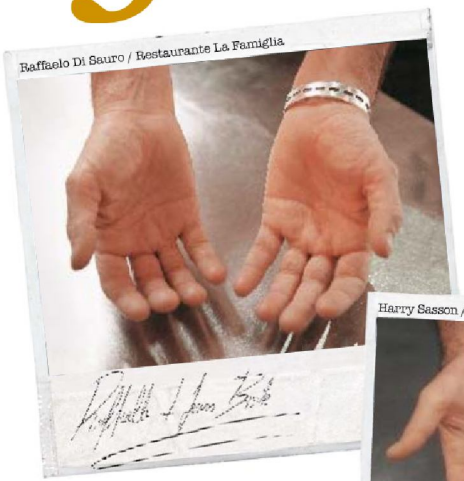
- Todas tus recetas quedan mejor en un Caldero Cocotte.
- Ideal para cocinar, gratinar y hornear, gracias a sus propiedades refractarias.
- Lleva tu Caldero Cocotte a la mesa y dale un toque de elegancia a tu hogar.

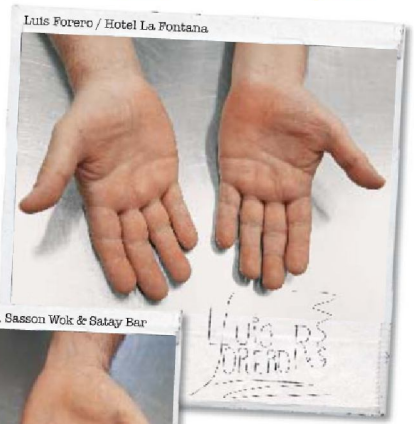
imusa®

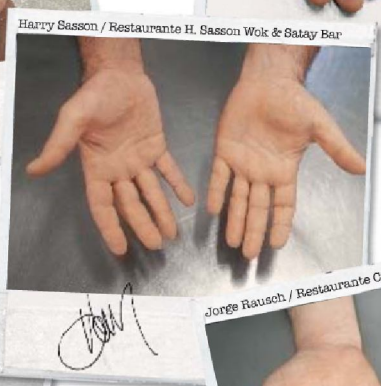
Encuentra los productos Imusa en los principales almacenes del país y Tiendas del Hogar Imusa www.imusa.com.co

Fotos: Clara Moreno y Esteban Eljaiek

Manos de guerreros


Raffaelo Di Sauro / Restaurante La Famiglia


Luis Forero / Hotel La Fontana

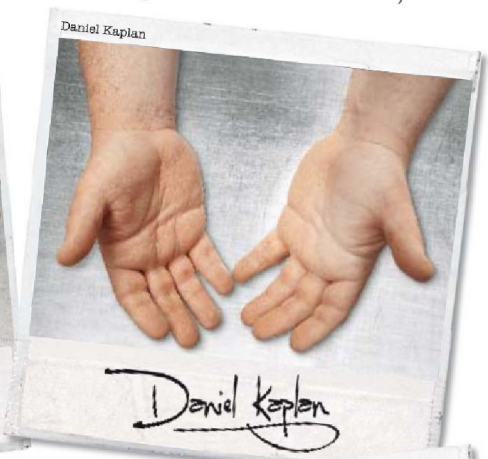

Harry Sasson / Restaurante H. Sasson Wok & Satay Bar

Diego Vega / Restaurante Matiz

Jorge Rausch / Restaurante Criterión

Un cocinero profesional, empírico o *amateur* se deja caer en los brazos de las artes gastronómicas para librar aventuras incandescentes, armado con corazas de sartén, yelmos de acero inoxidable y cucharones de cobre. En su cocina, 'su campo de batalla', se convierte en General de las legiones culinarias, en un combatiente curtido en contiendas que exhibe sus heridas de guerra como trofeos. Quemaduras y cortadas son sus marcas registradas, y en palmas y dedos se talla la experiencia y el dolor momentáneo convirtiendose en un grito de victoria.

Gerardo Zabala / Club Metropolitan


Daniel Kaplan

Marco Antonio Beltrán / Restaurante Andrés carne de res

Braulio Muriel / Restaurante La Tasca de Sevilla

Fotos: AFP

Mario Batali

molto italiano

Es conocido por su extravagante personalidad y obsesión por el color naranja, por ser amante de los excesos y por su generosidad gastronómica. **Cocina Semana** logró entrevistarlo y extraerle algunas respuestas cortas pero sustanciosas.

"Mario Batali es un loco y un héroe. ¿Existe algo en lo que él no sea excelente? Gran chef, exitoso restaurantero e intelectual, es presentador de un programa demasiado bueno para ser de TV, además de ser aficionado al buen *rock and roll* y un hombre de apetitos desbordados". Así define el controversial Anthony Bourdain a Batali, amo y señor de la *cucina* italiana tradicional y regional en Nueva York.

Su obsesión por el color naranja va más allá de una simple fascinación. Todo para Mario es naranja, hasta el color de la tinta de su esfero, incluso, sus hijos le dicen que "el naranja es el color de su pelo, y de su padre, las raíces y cultura italiana que corren por sus venas. Creció con la idea de trabajar en la banca. "Soñaba con hacer mucho dinero y tener una vida lujosa en España". No obstante, su primer trabajo fue como lavaplatos en una pizzería, y desde entonces su vida cambió: lo promovieron a cocinero y luego a administrador del lugar, aunque asegura que no quería asumir esta responsabilidad. Su vida era feliz dentro de la cocina, no fuera de ella. Un día, en medio de un arrebato, decidió que quería ser cocinero. Bien hizo su madre en aconsejarle que se dedicara a las artes gastronómicas, a lo que él siempre contestó: "No es una profesión para hombres, es muy gay". Cinco años después se encontraba en Londres estudiando cocina en Le Cordon Bleu.

De la mano del chef Marco Pierre White trabajó como su 'nuevo esclavo' en la cocina de un pequeño bar inglés. Recuerda que la experiencia más enriquecedora la vivió en esas cuatro paredes, entre las que aprendió a crear, decorar y redescubrir la gastronomía. "Se aprende trabajando en la cocina, no leyendo libros, viendo programas de televisión o estudiando en escuelas de cocina", por lo cual recorrió los mejores restaurantes de Europa trabajando y aprendiendo.

Hoy, Batali es dueño de un emporio gastronómico: 15 restaurantes en Nueva York, Las Vegas y Los Ángeles. Bajo su nombre se venden gran cantidad de artículos e implementos para la cocina, desde los famosos zuecos *crocs* naranja que lo caracterizan, hasta hornos y pimenteros. Su creatividad no tiene límites. Ha escrito ocho libros de cocina; cuenta con un entretenido *show* televisivo en el canal americano Food Network llamado *Molto Mario*, un viaje culinario por Italia lleno de secretos y recetas fáciles, y, además de todo esto, produce sus propios vinos en La Toscana. Dentro de sus últimos proyectos está realizar un viaje por la cultura gastronómica e histórica de España junto a la actriz Gwyneth Paltrow, en una divertida serie televisiva.

Su éxito radica en que es omnipresente, tiene la habilidad de estar pendiente de todo y de todos.

Simplemente Batali

El sabor de su niñez: tomates frescos.

Su estilo de cocina (además del italiano): vietnamita, me enloquece su acidez y picor.

La diferencia entre cocinar en televisión y para los clientes: hablo mucho frente a las cámaras.

¿El cliente siempre tiene la razón? definitivamente no.

La receta favorita de sus hijos: crepes con mermelada y canela.

Su restaurante: Osteria Giusti, en Modena, Italia.

Su plato: *linguini* con almejas frente a la costa amalfitana.

Su especia: el comino.

Su chef favorito: Carme Ruscalleda, una cocinera catalana.

Su postre: helado de vainilla con zarzamoras frescas.

Un libro: *El tambor de hojalata*, de Günter Grass.

Un lugar: Venecia.

Un tipo de pasta: *bucatini*.

Un utensilio de cocina: cuchillo de sierra.

ALFREDO LINGUINI

Este personaje de la película *Ratatouille* empezó como conserje y *steward* en el restaurante del afamado chef Gusteau, con tres estrellas Michelín. Sus habilidades culinarias son desastrosas hasta que conoce a Remy, una pequeña rata campesina, cuya pasión por la gastronomía lo llevarán a unir ambas fuerzas con tal de convertirse en el mejor chef de Francia.

Zarzamoras: moras.
Bucatini: tipo de espagueti que tiene un agujero longitudinal a través de él. *Buco* en italiano significa agujero.

Tras bambalinas

Existe un equipo que pasa desapercibido ante los ojos de quien disfruta un plato; son ellos los responsables de cada detalle. Un homenaje a la brigada de cocina del restaurante Armadillo.

Foto: Esteban Monti

Omaira 'la nana' Bonilla
Cargo: chef de postres.
Funciones: creación, preparación y armado de postres y jugos.
Tiempo en el restaurante: 13 años.
Frase célebre: "Me muevo en cualquier sitio de la cocina".

José David López
Cargo: planchero.
Funciones: manejo de pescados y mariscos a la plancha.
Tiempo en el restaurante: 6 meses.
Frase célebre: "Péguele".

Jason de Jesús Torres
Cargo: steward.
Funciones: mantener los puestos de trabajo y la cocina aseada.
Tiempo en el restaurante: 1 mes.
Frase célebre: "Antes trabajé en la industria de palma africana".

Enrique Chaparro
Cargo: segundo en cocina.
Funciones: manejo de carnes, pescados y mariscos a la parrilla; y asumir el cargo del director de cocina cuando éste se encuentra ausente o muy ocupado.
Tiempo en el restaurante: 4 años.
Frase célebre: "Mi *hobby* favorito es hacer deporte".

Fanny Sánchez
Cargo: directora de cocina fría.
Función: encargada del *mise en place*, preparar salsas frías, ensaladas, tapas, decoración de los platos, manejo de área de fritos, apanados y algunas pastas.
Tiempo en el restaurante: 14 años.
Frase célebre: "Aprendí recortando las recetas de todas las revistas que leía".

Fabiola Flórez
Cargo: auxiliar de cocina.
Funciones: apoyo al área de cocina fría y otras, si es necesario.
Tiempo en el restaurante: un año y tres meses.
Frase célebre: "Aquí se hace de todo un poquito".

Antonio Alonso
Cargo: cocinero.
Funciones: encargado de las salsas calientes, papas, pastas, arroces y garnituras calientes.
Tiempo en el restaurante: 14 años.
Frase célebre: "Qué pena, estoy ocupado, tengo que espesar una salsa".

Martha Lucía Rodríguez
Cargo: steward.
Funciones: se encarga del mantenimiento del restaurante y los salones, y del platero de menaje de cristal.
Tiempo en el restaurante: 13 años.
Frase célebre: "Me gusta la pedrería, la costura y las manualidades".

Janeth Blanco
Cargo: steward.
Funciones: prepara los almuerzos del equipo de trabajo, y en las noches ayuda con los postres y jugos.
Tiempo en el restaurante: 6 años.
Frase célebre: "Me encanta preparar fríjoles y pasta".

Wilfrido Contreras
Cargo: cocinero.
Funciones: con Antonio se reparten la preparación de arroces, pastas y salsas calientes, entre otros.
Tiempo en el restaurante: 5 años.
Frase célebre: "Antes de trabajar en una cocina lo hacía en una compraventa de carros".

Pase la página para más recetas

Revista

Jet-set

Con Jet-set **es como estar ahí.**

Viva **muy de cerca** el mundo de la gente que es noticia.

Suscríbase por sólo $90.000* al año y reciba 24 ediciones.

Llame ya en Bogotá al 638 3521, en Cali al 660 5122, en Medellín al 311 7755 o a la Línea Nacional Gratuita 01 8000 514141.

*Plan Automático, pago únicamente con tarjeta de crédito autorizando la renovación para el siguiente período.

Ilustración: Pedro Covo

Aval de la excelencia

Se acerca la quinta versión de los premios más importantes del sector de alimentos y bebidas en Colombia. Cocina Semana entregará su primer galardón al mejor restaurante escogido por el público.

El próximo 5 de mayo, en el auditorio Centro Cultural del Gimnasio Moderno de Bogotá, se entregarán los premios a aquellos que cada día fortalecen la industria de alimentos y bebidas en el país y que enriquecen el sector desde diversos puntos de vista y funciones. Restauranteros, chefs, *sommeliers*, importadores y distribuidores, competirán una vez más por 'el plato ganador' que los certifica como los mejores en su especie.

600 jurados dotados de criterio y profesionalismo, y relacionados día a día con el mundo gastronómico, fueron los encargados de seleccionar con minucia a cada ganador de las 26 categorías que compiten este año, destinadas a reconocer los mejores establecimientos y personajes del sector. Algunas de estas nominaciones son: mejor propuesta de carta, servicio, nuevo restaurante, el mejor de comidas rápidas y chef revelación, entre otros; mientras que las 13 restantes están encaminadas a honrar los mejores proveedores de alimentos y bebidas, limpieza y aseo.

Entre los nominados de este año se encuentran Harry Sasson, el chef antioqueño Juan Pablo Valencia, Leo Katz y los hermanos Rausch, entre otros.

Algunos personajes ya 'han hecho historia' a través de estos cinco años de trabajo constante por parte del equipo de los premios La Barra. Andrés Jaramillo y Lácydes Moreno se han llevado los platos a la excelencia en donde se reza "Una vida de trabajo"; Criterión, la mejor propuesta de carta; La Brasserie, una experiencia más completa alrededor del vino; de nuevo 'Andrés' con el mejor diseño y decoración de espacios; y hamburguesas El Corral como el mejor restaurante *fast food*.

Cocina Semana se ha unido a esta celebración entregando por primera vez el reconocimiento al mejor restaurante de la ciudad, elegido por los comensales a través de la página web www.revistalabarra.com.co. A tan sólo un clic, los interesados pueden votar y reconocer el mejor establecimiento que no sólo debe ofrecer una excelente relación calidad precio, sino un servicio impecable, una carta generosa y un ambiente ideal para el disfrute.

Una de las novedades de este año es la guía de los 100 restaurantes premiados en esta quinta versión de los premios, que consignará en sus páginas los espacios culinarios más importantes y representativos del país.

Protégete del sol,

aliméntate correctamente, mantén el equilibrio emocional, dedícate tiempo.

Revista
FUCSIA
LO MEJOR DEL MUNDO DE LA MUJER
10 años

FUCSIA te habla de lo que te interesa.
Cada mes temas escritos especialmente para ti, mujer del siglo XXI.

MODA - SEXO - BELLEZA Y BIENESTAR - TENDENCIAS

Suscríbete ya por sólo $ 80.000*

Llama ya en Bogotá al 638 3521, en Cali al 660 5122, en Medellín al 311 7755 o a la Línea Nacional Gratuita 01 8000 514141.

* Plan Automático: pago únicamente con tarjeta de crédito autorizando la renovación año a año al siguiente precio.

Fotos: Clara Moreno y cortesía Pesquera Jaramillo

Bocatto di cardinale

Cada especie de langosta se diferencia por su forma, color y lugar de origen. Eso sí, todas son deliciosas recién sacadas del agua y bañadas en mantequilla derretida.

Las langostas son habitantes marinos que viven en fondos rocosos y arenosos en las áreas costeras alrededor del mundo. Su carne es muy apetecida y se recomienda cocinarla viva, lo que garantiza su frescura y delicado sabor. Cada ejemplar oscila entre los 20 y 60 centímetros de longitud, con un peso que puede llegar hasta los 900 gramos. No obstante, se trata de animales muy longevos con ejemplares que llegan a pesar más de 10 kilogramos, como el que fue encontrado en Nueva Escocia, Canadá, con 20,14 kilogramos. Actualmente las langostas *baby* del Caribe se encuentran en vías de extinción, por lo cual

se ha restringido su consumo, ya que son ejemplares jóvenes que no han desovado aún.

Cada especie es distinta de sus congéneres. La europea se caracteriza por su caparazón espinoso y se halla en las costas mediterráneas y en el océano Atlántico, desde el sur de Noruega hasta Marruecos. En el pequeño pueblo de Fornells, en España, es el ingrediente principal de sopas como la caldereta de langosta, típica de la región. Su par en el Caribe es una de las especies más comunes en el mundo de los crustáceos; posee un caparazón espinoso y dos grandes antenas con forma de cuernos que sobresalen de su cabeza, y que ayudan en su orientación.

Entre tanto, la langosta bogavante es la más deseada de todas las especies por los grandes sibaritas. Presenta un cuerpo alargado, y unas pinzas redondas y dentadas; su caparazón es marrón rojizo y al igual que otros mariscos es rica en calcio, fósforo y magnesio. Vive en las profundidades frías, rocosas y ricas en plancton de la costa norte de Canadá en la región de Nueva Escocia; estas condiciones hacen que goce de una textura y sabor incomparable.

Una vez el comensal escoge su bogavante vivo del acuario se introduce de cabeza en agua hirviendo, se tapa y se deja cocinar durante cinco minutos; luego se corta la cocción con agua fría, se realiza un corte longitudinal y se limpia. La mantequilla de ajo o simplemente un chorro de limón complementan su carne tierna, jugosa y suave; también se puede cocinar en fondo de pescado o asada a la parrilla.

Aunque se denomina 'langosta' a los miembros de una misma familia de crustáceos, todos son diferentes según las costas en las que son atrapadas.

Homarus americanus (langosta americana)

Se caracteriza por su color rojo intenso y sus dos grandes tenazas. Aunque su tamaño promedio es de 40 cms, se han encontrado ejemplares de más de un metro de longitud.

Panulirus argus (langosta del Caribe)

Su cuerpo es largo, cilíndrico y recubierto de espinas. Tiene dos pares de antenas: unas grandes con forma de cuernos y otras más delgadas utilizadas para su orientación.

Nephrops novergicus (cigala)

Vive en el mar Mediterráneo. Aunque se asemeja mucho a la langosta, no se considera como tal, debido a que su tamaño es menor y su forma muy diferente.

Panulirus cygnus (langosta australiana)

Durante su madurez se reconocen por su color azul intenso. Sin embargo, se pueden encontrar ejemplares jóvenes de color rojizo o púrpura con pequeños puntos azules.

Los restaurantes Pesquera Jaramillo en sus sedes del Parque de la 93 y Santa Bárbara, en Bogotá, inaugurarán su festival de bogavantes vivos de Canadá, del 1 al 31 de mayo. Entre los platos estrella se encontrarán bogavante al vapor acompañado de mantequilla de ají amarillo, y langosta Newburg, una preparación a base de mantequilla y pimienta.

Fotos: Oscar Garcés de Cámara Lúcida y Andrés Rozo | Textos: María Carolina Riaño A.

Cinco diamantes para La Cafetiere

Dirección: calle 6 Sur No. 43A-92. El Poblado. Medellín.
Teléfonos: (4) 311 3103 ó 311 8787
Página web:
Precio promedio por persona: $56.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).

Aunque sus puertas abrieron hace 13 años, este restaurante de orientación clásica francesa se ha sabido mantener en la escena gastronómica actualizando sus recetas de fusión y de autor gracias a su propietaria y chef Anita Botero.

Al tener una formación clásica y ortodoxa, propia de la escuela de cocina Le Cordon Bleu de Londres, ha trabajado en adecuarla al gusto local, enmarcándola en tendencias contemporáneas que poco a poco se replantean, volviendo a lo clásico y básico. Y precisamente su propuesta culinaria invita a saborear varias veces una receta sin caer en la monotonía.

Su estilo y filosofía de trabajo la ha llevado a ser elevada por la élite del mundo culinario, representada por la Academia Culinaria de Francia, la más antigua asociación del mundo, que reúne a aquellos que por su trayectoria, acciones y difusión de la cocina francesa, promulgan con respeto sus tradiciones. Fue así como decidieron rendirle a Anita un homenaje al tiempo dedicado a la investigación y difusión de las técnicas aprendidas en pro del desarrollo de la gastronomía de su país.

Hace unos días La Cafetiere de Anita ha vuelto a ser noticia y un motivo de orgullo, al ingresar al *ranking* mundial de los mejores restaurantes del mundo. Le fue otorgado el premio internacional Star Diamond, de la Academia Americana de Ciencias de la Hospitalidad con sede en Nueva York, por su propuesta de cocina que combina la técnica francesa con los sabores regionales, además de la calidad, presentación, servicio, decoración y ambientación impecables. Hace un par de años el afortunado en recibir este reconocimiento fue el restaurante Criterión bajo la batuta de los hermanos Jorge y Mark Rausch.

Entre las entradas que deslumbran el gusto de 'paisas' y extranjeros están la crema de apio y queso azul ($13.500), y la ensalada de queso

caliente con nueces y uchuvas. De plato fuerte, las chuletas de cordero en salsa de menta o los langostinos en salsa de tamarindo ($32.000) son algunos recomendados; ¿y qué decir de su *mousse* de chocolate o el helado de pan negro? ($10.000) Detrás de cada plato de su carta aventurera hay un relato de veneración a la cocina como espacio generador de historias familiares y de sabores inolvidables que viven en cada plato que Anita prepara.

Otra de sus fortalezas es la propuesta de pescados, encabezada por el atún rojo envuelto en pimienta negra y verde, coriandro, jengibre, comino, ajonjolí blanco y negro, el cual es elaborado a la plancha 'a su punto' y acompañado de una salsa oriental aromatizada de jengibre y naranja.

En La Cafetiere de Anita regresamos a lo esencial, a los sabores aprendidos que nos traen recuerdos de la niñez, por eso no nos cansaremos de probarlo una y otra vez.

Fotos: Clara Moreno

El comedor

Haciendo honor a la corriente gastronómica *comfort food* este acogedor restaurante de la zona G se presenta como el lugar ideal para comer como en casa, pero saliendo de ella. Sus preparaciones lentas y generosas reflejan lo mejor de la comida hogareña mundial de madres y abuelas. Comparta un pollo entero a la sal, con papas fritas caseras, ensalada de aguacate, apio y cilantro con alioli: el plato estrella de la casa.

Dirección: carrera 5 No. 74-52. Zona G. Bogotá.
Teléfono: (1) 474 3847
Horarios: lunes a domingo de 6.30 a.m. a 10.00 a.m.; lunes a viernes de 12.00 m. a 3.00 p.m. y de 7.00 p.m. a 11.00 p.m.; sábados de 1.00 p.m. a 11.00 p.m.
Precio promedio por persona: $45.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).

Pesquera Jaramillo

Para celebrar sus 75 años, este reconocido mesón marino ubicado en el Parque de la 93 no sólo ha modificado su menú de comidas, sino que ha sido remodelado para presentar un rostro más moderno y acogedor que refleje su compromiso gastronómico. Disfrute de los diversos festivales *gourmet* que tienen planeados para sus comensales durante todo el año, como el de langostas vivas de Canadá, y deguste platos como el mero crujiente tamizado con semillas de amapola sobre una cama de espinacas en salsa de anchoas y pimentones asados.

Dirección: calle 93A No. 11A-31. Parque de la 93. Bogotá.
Teléfono: (1) 291 6400
Horarios: de domingo a domingo de 12.00 m. a 12.00 p.m.

No se trata de don Juan el casanova ni de don Juan de Marco, el mujeriego Johnny Depp. El nombre de esta novedad gastronómica que vibra en La Heroica tiene que ver con el de su chef y propietario. Un día, mientras Juan Felipe Camacho conversaba con su madre ésta lo inspiró: "No te preocupes por el nombre del restaurante, tú tienes un don en la cocina, Juan".

De entrada, su propuesta gastronómica no se puede encasillar; no es cocina 'de tendencia' ni de un tipo determinado. Su carta se elabora de acuerdo a lo que Juan Felipe quiere cocinar en determinado momento del día y con un respectivo estado de ánimo.

Un día, cuando estaba de mal genio, creó un *risotto* de cangrejo y maíz, aunque la mayoría de las veces su fuente de inspiración y ambiente de creatividad es su hogar; al lado de su esposa y sus dos hijos. Allí diseña de muy buen genio, platos sencillos que resaltan sabores. "Si preparo un corte como el *entrecôte* tiene que saber a *entrecôte*", asegura.

Está orientado a la sazón de una propuesta de cocina de autor y a un inmenso respeto por el producto. Como ha vivido y visto muy de cerca la cocina molecular o 'tecnoemocional' en San Sebastián (es egresado de la escuela de cocina Luis Irizar y trabajó en el restaurante vasco Zuberoa), tomó la decisión de no tenerla presente en su carta. También tiene clara la fuerte influencia de pescados y mariscos en su estilo, es una de las razones por las cuales vive en Cartagena y recibe, en la primera hora del día, meros, chernas y pargos provenientes de las islas.

Don Juan está estrenando nueva carta. Es corta, concisa y franca, lo que se lee en ella corresponde al plato que llega a la mesa; no tiene nombres rebuscados ni arandelas descriptivas. Está dividida en 10 entradas frías, 10 calientes, 12 platos fuertes y 5 postres.

De entrada, el pulpo a la parrilla (80 g) cocinado al vacío y terminado a la parrilla ($22.000) o la ensalada con langosta escalfada, acompañada de una sopa con mandarina con vinagre de jerez, son una buena opción. Le siguen las chuletas de ternera que 'pone a dormir' en una marinada de limón amarillo, naranja agria y cilantro, y luego van a la parrilla; o el mero (220 g) con arroz caldoso y costra de tomates secos, pistachos y picante marroquí ($38.000). De postre, un *strudel* 'falso', pues es hecho de pasta *phylo*, y de mango con sorbete de aceite de oliva ($14.000).

Juan Felipe y su Don Juan vuelven a posicionarse en la escena gastronómica colombiana bajo una perspectiva que cada vez se convierte más en filosofía: volver a los sabores básicos y auténticos.

El don de Juan

Dirección: calle del Colegio No. 34-60 Local 101. Cartagena.
Teléfono: (5) 664 3857
Celular: 317 501 1415
Horarios: lunes a viernes de 12.30 m. a 3.00 p.m. y de 7.30 a.m. a 11.00 p.m.; sábados de 7.30 p.m. a 11.00 p.m.
Promedio por persona: $75.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).

Karal

Este restaurante, que toma su nombre de una antigua civilización peruana redescubierta hace algunos años, abrió sus puertas en la zona de la 93 para sumarse a la lista de establecimientos que ofrecen platos del Imperio inca. Logra posicionarse por su excelente servicio, relación calidad-precio, generosidad en sus porciones y estilo innovador. Disfrute una típica causa de camarones acompañada de un espumoso *pisco sour* con goticas de angostura.

Dirección: calle 93 No. 11A-11. Bogotá.
Teléfono: (1) 635 2877
Horario: lunes a domingo de 12.00 m. a 3.30 p.m. y de 6.30 p.m. a 10.30 p.m.
Precio promedio por persona: $40.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).

Amaranto

Se trata de un pequeño restaurante-café casual y sin pretensiones, ideal para relajarse y cuidarse mientras come de una manera saludable. Una amplia carta de ensaladas, sándwiches, preparaciones a base de este seudo cereal, jugos naturales y cafés temáticos, buscan complementar una dieta nutritiva y orgánica sin dejar a un lado el buen gusto y la calidad. No es un bistró, ni *trattoria*, ni mucho menos un restaurante temático.

Dirección: avenida 82 No. 12-15. Zona T. Bogotá.
Teléfono: (1) 479 5216
Horario: de lunes a sábado de 9.00 a.m. a 1.00 p.m.
Precio promedio por persona: $15.000 por persona (incluye entrada, plato fuerte y postre).

La Cigale, cuestión de consistencia

Por Teodoro Madureira
teodoromad/reinahotmail.com
elmango.blogspot.com

Señores comensales: no nos dejemos impresionar por el brillo pasajero de aquellos restaurantes que hacen malabares circenses en sus cocinas, ni por la ficción de otros que se esconden detrás de sofisticadas y muy costosas fachadas, o por los que surgen como un atractivo negocio para sus inversionistas y al cabo de seis meses revientan a falta de solidez culinaria. No nos dejemos, digo, porque al final lo único que sobrevive es la consistencia, y eso es lo que llena restaurantes.

Consistencia es, por ejemplo, que Francois Cornelis lleve más de 15 años al frente de su famoso La Cigale, en Bogotá, y hoy se vea más firme que nunca en su concepto culinario, muchas veces a contra corriente, incluso con algunas recetas de la oferta con la que comenzó en el viejo local del Paseo del Faro. Hoy La Cigale, en su esquina de la Quinta, es uno de los restaurantes más arraigados en la apaleada Zona G, y de esa privilegiada atalaya nadie lo mueve.

Consistencia es que La Cigale haya ganado una horda de clientes fieles que asisten una y otra vez en busca de su célebre sopa de cebolla al jerez con tostada gratinada ($19.800), o sus riñones de ternera ($27.900), o su espectacular *magret* de pato en salsa de pimienta y *cognac* ($49.600). Cuando uno quiere comer bien y sin correr riesgos, siempre está La Cigale, que como los buenos amigos, nunca decepcionan.

Consistencia es que Cornelis no se haya dejado llevar por la emoción de la zona y de la fama, y haya mantenido sus precios en un decoroso promedio. Vean ustedes: mejillones de $22.600; su aplaudido paté de *campagne* a $15.800; su *fettuccine serebrenikov* con trucha ahumada, vodka y alcaparras, a $23.800; tres enormes profiteroles bañados con salsa de chocolate Cordillera al 70%, a $9.800.

Consistencia es que La Cigale se haya fortalecido como uno de los grandes enclaves enológicos de la ciudad, y tiene tanta personalidad que no le sonroja, por ejemplo, incluir de manera destacada los vinos colombianos del Marqués de Punta Larga ($59.000); o inventar un sistema de descuentos llamado Wine Pass, que no le vale nada al comensal y le permite disfrutar al costo una selección de vinos (¡Luigi Bosca Gala I a $137.800!); o permitir que los comensales lleven sus propias botellas y las guarden en la cava del restaurante; o incluir 12 referencias por medias botellas…

Consistencia es que, a cambio de algunas cocinas que se ufanan de importar sus ingredientes, Cornelis anuncia con orgullo la procedencia colombiana de su carne de res, de su pollo orgánico, de sus camarones del Pacífico, de su trucha de Tota, de su queso de cabra, de su chocolate…

Consistencia es que haya agregado a su carta un puñado de recetas nuevas, pero siempre manteniendo su corte clásico entre belga y francés, como los caracoles con mantequilla y perejil ($13.900) sencillamente maravillosos, tiernos al diente y de sabor firme; o los camarones de Brujas ($19.800), salteados levemente en Club Colombia, con puerros, cebollas dulces y nuez moscada, sobre una cama de arroz calentado; o la delicadísima tarta de queso de cabra fresco con tomate confitado, orégano, puerros y cebolla.

Esto es lo que se llama consistencia, una cualidad que se desarrolla a punta de tiempo y esfuerzo, de solidez en el concepto, de respeto por los comensales, de consideración en los precios y de firmeza culinaria. En Bogotá, una ciudad que alardea de su desarrollo gastronómico, no hay más de 10 restaurantes que hayan alcanzado esta virtud. El resto corresponde a lo que se conoce como prueba y error: para que unos pocos ocupen el Olimpo de la consistencia, muchos han tenido y tendrán que cerrar sus puertas.

DIRECCIÓN: CALLE 69A NO. 4-93, ZONA G, BOGOTÁ / TELÉFONO: (1) 400 9906

Calificación total 14 de 18

COCINA · CREATIVIDAD · PRESENTACIÓN · SERVICIO · AMBIENTE · CARTA DE VINOS

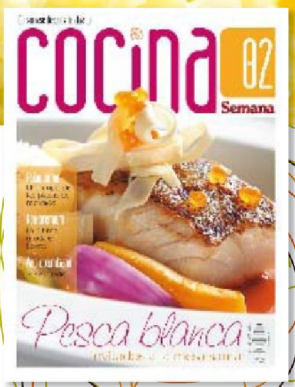
¿Cuál es su opinión sobre este sitio?

Corte por la línea punteada y coleccione esta columna

Suscríbase a COCINA

Reciba 11 ediciones al año
por sólo

$74.000*



Cada mes lo mejor del arte culinario
y la gastronomía de Colombia y del mundo
en la puerta de su casa.

**Llame ya en Bogotá al 638 3521, en Cali al 660 5122,
en Medellín al 311 7755 o a la Línea Nacional Gratuita 01 8000 514141.**

***Plan automático: pago únicamente con tarjeta de crédito autorizando la renovación para el siguiente periodo**

Fotos: Esteban Eljaiek | Locación: Colegio de Cocineros Gato Dumas (Bogotá) | Chef pastelero: Sebastián Sánchez

Gato Dumas y su dulce final

Un cocinero Nobel

Germán Olmedo, chef egresado de Gato Dumas de Uruguay y quien participó de la cena de los premios Nobel, ofrecerá dos clases en Bogotá el 29 y 30 de abril, sobre la logística del banquete. Entre tanto se dictarán cursos cortos de 'cocinas del mundo'; 'postres al plato, tartas y tortas'; e 'internacional,' del 15 de mayo al 5 de junio.

www.gatodumas.com
Bogotá: cra. 18 No. 89-39
Tels: (1) 610 2593 ó (1) 610 2608
Barranquilla:
cra. 58 No. 72-110.
Tel. (5) 369 3072

Sebastián Sánchez: cocinero y pastelero profesional del Colegio de Cocineros Gato Dumas de Buenos Aires, especialista en chocolatería y director de la carrera de pastelería del Colegio de Cocineros Gato Dumas en Bogotá.

Tiramisú costeño y fresas frescas

Para 4 personas

Ingredientes

Para la crema de tiramisú
3 yemas
4 cucharaditas de azúcar
1 cucharada de agua
1 recipiente pequeño de queso crema
1/2 recipiente pequeño de suero costeño
1/2 taza de crema de leche
10 bizcochos blancos

Para el almíbar de café
1 taza de agua
1 taza de azúcar
3 cucharaditas de café soluble

Para decorar
20 fresas

Preparación

Para la crema de tiramisú, en un recipiente agregue las yemas, el azúcar y el agua. Llévelo a baño maría y bata enérgicamente hasta lograr una espuma densa. Retire del baño maría y bata hasta enfriar con una batidora eléctrica. Añada el queso y el suero. Aparte, bata la crema de leche a 3/4 de punto, agréguela a la preparación inicial y mezcle hasta lograr una crema homogénea. Para el almíbar de café, en una olla agregue el café, el agua y el azúcar, deje hervir, retire del fuego y deje enfriar. Aparte, corte las fresas en mitades, el bizcocho en tajadas y humedezca este último en el almíbar de café. Ubique un aro de metal en el plato y en la base de éste coloque el bizcocho, las fresas y cubra con la crema de tiramisú. Intercale con otra capa de bizcocho, fresas y crema. Refrigere durante tres horas.

Baño María: técnica que consiste en introducir un recipiente dentro de otro con agua a fuego constante calentando la preparación de un modo suave.
3/4 de punto: cuando la crema adquiere textura formando picos con la punta caída.

Rama Batida:

Su suavidad y textura sorprenderá a tus hijos.

- ✓ Contribuye al crecimiento de tus hijos porque contiene nutryesencialis.
- ✓ Es naturalmente 0% colesterol.
- ✓ Es libre de grasas trans.

Junto con una dieta balanceada y estilos de vida saludables .
Una combinación de nutrientes esenciales, vitaminas A, D, y E.

Cava de Quesos

PREMIUM DELI

Italia

Cultura Gastronómica

Clase Mundial

BOGOTÁ
Cra. 19 A Nº. 78 - 55 local 52 C.C. LOS HÉROES
Calle 109 Nº 18 B - 22 - Calle 125 Nº 20 - 59
SURTIFRUVER BOGOTÁ
Cra 15 con 102 - Calle 85 con 15
Av 9 con 137 - Calle 123 con Av 19
Calle 80 - Calle 90 con 18(esquina)
SURTIFRUVER CHÍA
Cra 9 Nº 13 - 02
SURTIFRUVER CALI
la Flora - Cra 80 Nº 10 a 11

IMPORTADOR

PREMIUM
CHOICE

Tel: (57 1) 533 3180/83
Bogotá - Colombia